НОЭЛЬ БАЛАН • ВАНЕССА БАРРО

СМЕРТЕЛЬНОЕ ФРИКАССЕ
УБИЙСТВО ПО ЛИОНСКОМУ РЕЦЕПТУ

ПРЕСТУПЛЕНИЕ СО ВКУСОМ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«Смертельное фрикасе» Убийство тетушки Адель, знаменитого перигорского кулинара, вызвало много вопросов у полиции и общественности. В ее доме не пропало ничего, кроме маленького черного блокнота, который она всегда держала при себе. Даже самые близкие не знали, что же в нем таится. Какой драгоценный рецепт? Неужели рецепт вечной жизни? Лоре Гренадье снова придется разгадывать тайны и преследовать убийцу. **«Убийство по лионскому рецепту»** Владельцы исторических лионских ресторанов погибают один за другим. Полиция не может найти преступника. И Лора Гренадье начинает собственное расследование. Только она знает обо всех интригах кулинарного мира и может вычислить каждый ингредиент любого блюда, даже самого кровавого.

- Ванесса Рубио-Барро, Ноэль Балан
  -
  - Смертельное фрикасе
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10
    - 11
    - 12
    - 13
    - 14
    - 15
    - 16
    - 17
    - 18
    - 19
    - 20
    - 21
    - 22
    - 23
    - 24

        - 25
        - 26
        - 27
        - 28
        - 29
    - Убийство по лионскому рецепту
        - 1
        - 2
        - 3
        - 4
        - 5
        - 6
        - 7
        - 8
        - 9
        - 10
        - 11
        - 12
        - 13
        - 14
        - 15
        - 16
        - 17
        - 18
        - 19
        - 20
        - 21
        - 22
        - 23
        - 24
        - 25
        - 26
        - 27
        - 28
        - 29
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8

- ○ 9
- ○ 10
- ○ 11
- ○ 12
- ○ 13
- ○ 14
- ○ 15
- ○ 16
- ○ 17
- ○ 18
- ○ 19
- ○ 20
- ○ 21
- ○ 22
- ○ 23
- ○ 24
- ○ 25
- ○ 26
- ○ 27
- ○ 28
- ○ 29
- ○ 30
- ○ 31
- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52

- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60
- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65
- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70
- ○ 71
- ○ 72
- ○ 73
- ○ 74
- ○ 75
- ○ 76
- ○ 77
- ○ 78
- ○ 79
- ○ 80
- ○ 81
- ○ 82
- ○ 83
- ○ 84
- ○ 85
- ○ 86
- ○ 87
- ○ 88
- ○ 89
- ○ 90
- ○ 91
- ○ 92
- ○ 93
- ○ 94
- ○ 95
- ○ 96

- ○ 97
- ○ 98
- ○ 99
- ○ 100
- ○ 101
- ○ 102

Ванесса Рубио-Барро, Ноэль Балан Смертельное фрикасе. Убийство по лионскому рецепту *(сборник)*

© Ефимов Л., перевод на русский язык, 2017
© Издание на русском языке, оформление. ООО «Издательство „Э“», 2017

Смертельное фрикасе

Посвящается Клоду Дюрану, память о котором всегда будет желанным гостем за нашим письменным столом. Он великодушно сопровождал нас с самых первых шагов, так что право снять пробу с этого четвертого блюда бесспорно принадлежит ему.

Кухня Перигора — без сливочного масла и упрека.

Морис Эдмон Сайян (псевдоним — Кюрнонски)[1]

1

Она рисовала, стараясь не дрожать. Ее украшенный жемчужной каплей узловатый палец медленно скользил по запотевшему оконному стеклу, и там появлялись прямые, довольно густо покрытые иглами веточки, ягоды, собранные в плотные маленькие гроздья… Адель внимательно рассмотрела свой набросок, улыбнулась и открыла окно. Холодная ночь была усеяна звездами. Она стояла, подняв лицо к небу, полузакрыв глаза и вдыхая запахи торфа, которые доносил ветер с востока. Потом попыталась дотянуться до ставней, с трудом подтянула их к себе и закрыла на крюк.

После чего мелкими шажками направилась к комоду и, ухватившись за его мраморную столешницу, надела заношенные теплые тапочки. Запахнула поплотнее полы халата, накинула на голову серый шерстяной платок, высморкалась в шершавую хлопчатобумажную тряпку, лежавшую на ночном столике. Вдалеке расстилалась равнина; слышались уханье домового сыча, зловещий и жалобный вой собаки, беготня лесных мышей по крыше амбара.

Она села на край постели, засунула руку под набитую пером подушку и достала свой блокнот. Его кожаная обложка истерлась, сшивка пожелтевших страниц с обтрепанными уголками едва держалась, матерчатые закладки-ленточки изрядно поредели. Оттуда выпали два листка и, порхая, приземлились на полу у самой кромки двойных бархатных штор. Адель вздохнула, положила блокнот на колени и скопировала в него рисунок с оконного стекла, стараясь делать более тонкие, более точные штрихи. И наконец подписала внизу: «Длинная Лощина, в трех шагах на север от берез, которые окаймляют солнечный склон, три больших куста можжевельника (обыкновенного — Juniperus communis)».

Потом встала и направилась к дубовому туалетному столику, загроможденному флаконами с эфирными маслами. Надписи на этикетках были полустерты: майоран лекарственный (*Origanum majorana*), гвоздика (*Syzygium aromaticum*), герань Бурбон (*Pelargonium graveolens*), базилик (*Ocimum basilicum*), шалфей мускатный (*Salvia sclarea*). Этот столик заменял ей письменный стол. Тыльной стороной ладони она отодвинула флаконы в сторону вместе с несколькими засушенными цветками, связкой коричных палочек в банке из-под горчицы, россыпью цветных карандашей вперемешку с маленькими плоскими гальками и кремневым наконечником стрелы.

Потом снова открыла блокнот и начала писать карандашом вверху пустой страницы, усеянной следами высохших капель:

> «Аделина, вот тебе рецепт, который я составила к твоему двадцатилетию. Как время бежит — уже двенадцать лет прошло! Но я знаю, что ты про него помнишь. Мы частенько о нем говорили, хотя я вечно забывала отдать его тебе».

Она достала свой перочинный ножик «Опинель», подправила затупившийся кончик карандаша и продолжила писать:

> «Так вот, подогрей 8 ложек растительного масла в сотейнике (возьми большой, чугунный, немного пузатый, этот будет в самый раз), брось туда листья и веточки садового чабера и оставь остывать. Потом нарежь кубиками заднюю ягнячью ножку (граммов примерно 600, ягненка лучше взять кругленького, из Керси). Вообще-то сама смотри, это ведь готовится для хорошего едока, так что можешь взять и гр 800, а то и целый килограмм. Замаринуй мясо в растительном масле, а сама тем временем приготовь чесночно-овощной соус-крем».

Она поколебалась, покусывая карандаш, не зная, стоит ли вдаваться в подробности. В конце концов, Аделина — достаточно хорошая повариха, чтобы удовлетвориться простыми указаниями, без уточнения мер и весов.

> «Очисти головку розового чеснока (из Лотрека, этот лучший). Положи зубчики в кастрюлю и залей их водой, только чтобы покрыло. Пускай покипит 3 минуты, а потом вынь чеснок и остуди в холодной воде. И так три раза (это довольно долго, но важно для пищеварения). Затем сделай бульон с крем-фреш[2], добавив туда немного молока, и потоми чеснок на слабом огне по меньшей мере четверть часа вместе с хорошей веточкой садового чабера.
>
> Затем надо бланшировать в подсоленной воде другие овощи: бобы, сахарный горошек, спаржу, маленькие морковки из Аркамбраля (2 минуты), зеленый горошек подольше (5 минут). Затем вынь овощи, стряхни и остуди в холодной воде, чтобы они остались хрустящими. Слегка обжарь в сотейнике нарезанную кубиками ягнятину. Потом разбавь мясной сок белым

вином (бержераком из Пешармана, если можно) и клади туда овощи. Приправь солью и перцем, как я тебя учила, и туши добрую четверть часа».

Она подняла воротник халата и слегка смочила кончик карандашного грифеля языком.

«Тем временем вынь из крема веточку чабера, а остальное измельчи и перемешай. Когда мясо станет нежным, разложи его в подогретые порционные горшочки, залей густым соусом, присыпь нарезанными листиками чабера и сразу же подавай — с тем же вином, которое использовала для готовки… Угощайся, моя милая!»

Она закрыла блокнот, не дав себе труда перечитать написанное, и хотела было подобрать выпавшие из него листки, лежащие на полу возле окна, но тут услышала поскрипывание половиц. В это время года, поскольку первые холода уже остудили летний зной, дом снова начинает дышать, дерево «играет». Балки остова вытягиваются, рассохшиеся оконные рамы набухают, пол коробится. Выйдя из своей комнаты, Адель окинула взглядом лестничную площадку. И вдруг почувствовала, как чья-то рука крепко уперлась ей в спину и толкнула в пустоту. Адель оторвалась от пола и полетела вниз. Падение было медленным, но перед ее глазами все завертелось очень быстро. Долгим вихрем пронеслась череда ступеней, о балясины перил разбился локоть, стукнувшись о ребро плинтуса, раздробилась коленная чашечка и, подпрыгнув на ступеньке, лопнул, словно кусок старого плитняка, череп. Наконец она приземлилась на плиточный пол прихожей: приоткрытый рот, округлившиеся глаза и застывшая, словно удивленная тем, что все так закончилось, улыбка. Никакого испуга, всего лишь удивление. Да еще расцветший на ее виске маленький кроваво-красный цветок, что ярче дикого пиона, *Paeonia officinalis*.

2

Неоновые огни автопрокатного агентства, расположенного напротив вокзала, уже мигали далеко позади в зеркале заднего вида, а Пако по-прежнему натужно молчал, стиснув зубы и вцепившись скрюченными пальцами в баранку.

— Намереваешься дуться всю дорогу? — спросила его Лора, просматривая сообщения на своем телефоне.

Пако ничего не ответил, глядя на дорожные указатели, обозначавшие выезд из центра Брива. Приближаясь к площади с круговым движением, он немного притормозил, но все равно не вписался в поворот и слегка выскочил за разделительную полосу, когда обгонял чей-то запаленный пикап.

— А может, и все время командировки? — продолжала она, небрежно помахивая пальцем по экрану своего мобильника.

— Ничего я не дуюсь, — проворчал он, не разжимая зубов.

— Значит, еще хуже — выпендриваешься!

— Ладно! — в конце концов бросил он со вздохом. — Лучше уж сразу все высказать… Я никак в толк не возьму, какого черта ты взяла напрокат эту консервную банку…

— Увидела фотографию на сайте и решилась… По-моему, эта маленькая машинка даже забавна.

— Нам предстоит отмахать несколько сотен километров за неделю, а ты выбираешь «Фиат 500»!.. Я прекрасно знаю, что ты ненавидишь тачки, но все-таки могла бы посоветоваться со мной!

Лора убрала телефон в сумочку и извинилась, сославшись на запарку и свою общеизвестную некомпетентность в определении мощности двигателей. И в завершение своей оправдательной речи привела несколько вполне благовидных доводов в пользу того, что манера вождения Пако внушает ей якобы необычайное доверие. Тот для вида продемонстрировал суровую и непреклонную мину, однако внезапно посветлел лицом при виде дорожного указателя, отметившего окончание зоны коммерческой активности. Он прибавил газу и включил радио. Передавали ретроспективу музыки 80-х годов, которая и сопровождала их всю дорогу, заливая салон звуками слащавых синтезаторов и дряблых ударных. Они не обменялись ни словом. Пако насвистывал, постукивая пальцами по рулю, а Лора уткнулась носом в экран своего смартфона, брюзжа время от времени, когда пропадала сеть. Так прошел примерно час — среди приторных мотивчиков минувшего века, случайных соединений и головокружительных виражей департаментской трассы 706, проложенной вдоль извилистого русла Везера.

Неподалеку от Эсперака Пако резко сбросил скорость, когда Лора показала ему рукой на железную конструкцию в виде виселицы с болтавшейся на двух цепях вывеской: «Гостевой дом — 300 м». Они свернули направо и поехали по довольно ухабистой подъездной дороге, хотя трава вдоль нее была тщательно подстрижена. Наконец из-за купы деревьев на повороте появилась водяная мельница XVII века, по всем пунктам напоминавшая коттедж Викторианской эпохи, ее белая изгородь определяла границы большого, довольно запущенного парка. Они медленно проехали по гравию центральной аллеи и остановились перед крыльцом. Открылась дверь, и на пороге возникла невысокая женщина лет шестидесяти с широкими бедрами и тонким лицом, увенчанным рыжей укладкой. Ее хлопчатобумажное платье с набивным рисунком из розовых пионов и зеленых листьев служило гармоничным дополнением к недавно оштукатуренному фасаду. Лора проворно выскользнула из машины.

— Здравствуйте, мадам Ватсон! — воскликнула она ясным и полным воодушевления голосом. — Позвольте представить вам Пако, моего фотографа!

— А заодно и водителя! — добавил молодой человек, не без труда выбираясь из машины. После чего приветствовал хозяйку крепким рукопожатием.

— Добро пожаловать в «Ивовую мельницу»… — отозвалась та. — И, пожалуйста, зовите меня просто Маргарет.

Она старалась тщательно выговаривать слова и выделяла каждый слог, сопровождая свои усилия смягчить британский акцент заметными гримасками. Потом, поправив быстрым жестом прическу и одернув платье, пригласила их войти. Они прошли невзрачный холл, освещенный только дневным светом, лившимся сквозь стрельчатый витраж, и проникли в гостиную, где царил методично организованный беспорядок. Помещение напоминало то ли богемную лавку старьевщика, то ли буржуазный мебельный склад (зависит от того, как на это взглянуть): три разрозненных кожаных клубных кресла; еще одно, с «ушами», приземистое, разлапистое и обтянутое потертым бархатом; прикаминное коричневое сиденье из черешни; резной шкафчик для конфитюров и мармеладов, вычурный, словно виола да гамба; большой застекленный книжный шкаф, куда были напиханы вперемешку десятки романов в разномастных переплетах; фортепьянный табурет без фортепьяно; низкий инкрустированный полудиван вроде шезлонга с наброшенным на него шотландским пледом; ломберный столик; сухие букеты в напольных вазах; тесные ряды картин на стенах в основном со

сценами охоты, скачущими лошадьми-чистокровками да бегущими борзыми; а также понатыканные где только можно подсвечники, залитые растаявшим стеарином. И все это было затенено узорчатыми, тяжеловесно обрамлявшими окна шторами с крученными шелковыми подхватами.

У Лоры и Пако разбегались глаза. Им понадобился бы, наверное, не один час, чтобы освоиться среди этой рухляди, но в конце концов они нашли себе место и уселись за круглым столом, покрытым кружевной скатертью, пока мадам Ватсон заваривала чай на кухне. Вскоре она вернулась с фарфоровым сервизом «Веджвуд» на серебряном подносе и впечатляющим ореховым кексом.

— Ваши комнаты я покажу позже, — сказала она им, разливая дарджилинг по чашкам.

Пако взял кусок кекса и сразу же откусил половину. Лора сделала ему большие глаза, побуждая быть сдержаннее, а он шумно жевал, косясь на застекленную горку, где как в витрине была выставлена экстравагантная коллекция кружек с изображениями английского королевского семейства. Тут были представлены почти все Виндзоры, начиная с Елизаветы II, в разнообразных туалетах несколько кислотных оттенков и в шляпках всех тонов радуги; ее бледное лицо было как всегда прорезано загадочной улыбкой. На многих кружках рядом с ней красовался принц-консорт Филип Эдинбургский в различных возрастах своей долгой фантоматичной жизни. Рядом с ними помещался принц Чарльз в окружении своих сыновей Гарри и Уильяма, а также блестевшей глазами Кейт Мидлтон. Во втором ряду шли кружки с королевой-матерью, Анной, Маргарет и Эндрю; были также два довольно причудливых образчика, на которых с достоинством дремала королева Виктория (поясной портрет сепией). Хоть все это и было далеко от дворцового этикета, но то тут, то там все-таки угадывался целый протокол, окрашенный конформизмом и преувеличенной сентиментальностью, где преобладали одни лишь порывы сердца. Поодаль на бамбуковой этажерке стояли кружки, посвященные исключительно леди Ди. Всегда безупречно причесанная, она по большей части сияла лучезарной улыбкой, иногда немного дулась и смотрела на собравшихся то ироничным, то меланхоличным взглядом.

— Вы рассчитываете остаться тут на всю неделю? — спросила Маргарет Ватсон, положив новый ломоть кекса на десертную тарелку фотографа.

— Пока не знаем, — откликнулась Лора. — Но план у нас очень насыщенный: следующий номер «Гастрономических

радостей» мы посвящаем кухне Перигора и, в частности, довольно много места отводим грибам.

Не переставая говорить, журналистка рылась в своей сумочке, откуда в конце концов извлекла дорожную карту. Она частично развернула ее и положила себе на колени. Некоторые населенные пункты были обведены красным карандашом, рестораны или поставщиков продуктов обозначали черные фломастерные крестики, и целый пучок дорог был выделен желтым флуоресцентным маркером.

— По правде сказать, мне надо прояснить все это, — добавила Лора. — Быть может, Маргарет, вы могли бы помочь нам прикинуть, сколько это займет времени? А то я немного запуталась…

Пако откусил кусок пирога и взял карту, чтобы взглянуть на нее.

— По-моему, — сказал он с набитым ртом, — надо удвоить количество времени на каждую поездку… Ты хоть видела, сколько тут поворотов? А все эти узкие проселочные дороги? Всего неделя, чтобы собрать такую кучу материала — это попахивает каторгой.

— Знаю, — согласилась журналистка, — но у нас нет выбора.

— Просто у тебя глаза завидущие — хватаешь больше, чем можешь съесть.

— Вынуждена согласиться, поскольку слышу это от тебя, — улыбнулась Лора. — Ты ведь у нас в этом деле настоящий эксперт!

— Вы не знакомы со здешними краями? — удивилась мадам Ватсон.

— Я главным образом бывала в Сарла и немного поездила по Черному Перигору[3]. Насчет остального — пока только собираюсь открыть это для себя… Впрочем, у меня есть кое-какие знакомые совсем неподалеку отсюда. Завтра собираюсь повидаться с Тетушкой Адель… Думаю, вы ее тоже знаете. Не терпится отведать ее стряпню…

Маргарет побледнела. Казалось, что ее внезапно округлившиеся голубые глаза поглотили пол лица.

— Но Адель умерла, мадам… в прошлом месяце…

Чашка Лоры застыла в воздухе. Приоткрыв рот, она держала ее задрожавшими пальцами, не смея поставить на блюдце. Пако не осмеливался проглотить свой последний кусок кекса и медленно жевал из опасения нарушить ошеломленное молчание, вдруг надолго воцарившееся в гостиной. В конце концов Маргарет Ватсон первой подала голос, робко спросив:

— Так вы не знали?

3

Стол с завтраком был накрыт у окна во всю стену, выходившего на облицованный камнем водоем, в котором отражалась старая облетевшая плакучая ива. Джеймс Ватсон проверил, чтобы все было безупречно и на своих местах: *бруйяда* — местная яичница-болтушка, домашний мармелад, чай «Эрл Грей», некрепкий кофе, поджаренные тосты с большим куском сливочного масла, сиреневый фарфоровый сервиз и белые вышитые салфетки… Пока его супруга хлопотала на кухне, он пригласил обоих своих постояльцев к столу. Лора исподтишка за ним наблюдала. В этом персонаже, будто сошедшем с гравюры Викторианской эпохи, ее забавляло все: его точные и размеренные жесты, пурпурный атласный жилет и синий галстук в желтый горошек под коричневым твидовым пиджаком, начищенные до блеска ботинки со шнурками, густая белая шевелюра с небольшой, похожей на тонзуру лысиной на макушке, ухоженные усы с подкрученными кверху кончиками — можно было подумать, будто он явился сюда прямиком из какого-нибудь романа Конан Дойла.

Когда в дверях возникла порозовевшая мадам Ватсон с корзиночкой маленьких, еще теплых бриошей, взгляд Пако заблистал.

— Несколько «батских булочек»[4]? — бросила она, поблескивая глазами.

Фотограф не заставил себя долго упрашивать, схватил ту, что лежала на самом верху пирамидки, и тотчас же впился в нее зубами. Лора вполголоса объяснила ему, что будет лучше разрезать ее и намазать внутри конфитюром. Мадам Ватсон одобрительно кивнула и тоже взяла одну, чтобы подать пример. Разрезая булочку, она пояснила, что этот рецепт достался ей от матери, а та унаследовала его от своей, и что он в чистых традициях домохозяек Бата. Ватсоны были родом из этого города, точнее, термального курорта, расположенного примерно в двухстах километрах от Лондона, на северо-востоке графства Сомерсет.

Джеймс раньше занимался медициной, служил врачом в гериатрическом отделении больницы, а Маргарет посвятила почти всю свою жизнь воспитанию их троих сыновей. Свой семейный отдых они по большей части проводили в этом чуть глуховатом уголке Перигора, здесь же и решили обосноваться, уйдя на покой. Бодро миновав шестидесятилетний рубеж, они чувствовали в себе еще достаточно сил, чтобы устроить гостевой

дом с меблированными комнатами на старой водяной мельнице. Она так обветшала, что ни у кого из местных не хватило духу взяться за нее, а они всего за два года превратили «Ивовую мельницу» в очаровательную гавань спокойствия, весьма оцененную парочками, которые искали романтического приключения на выходные.

— Мне знакомы батские булочки, но таких вкусных я еще никогда не пробовала! — пришла в восторг Лора. — Если вам это не в тягость, я охотно запишу рецепт.

— *No problem*, тут нет никакого секрета, — сообщила явно польщенная мадам Ватсон. — Рецепт восходит непосредственно к Салли Ланн[5], которая и придумала его в семнадцатом веке, в 1689 году, если уж быть совсем точной.

Беседа протекала в любезном тоне, как и принято среди воспитанных людей. Никто не упоминал ни прямо, ни вскользь о трагической кончине Тетушки Адель. Ватсоны, регулярно отвечая на вопросы Лоры, говорили о многочисленных работах, осуществленных ими на мельнице, о своей прошлой жизни, проведенной на берегу Эйвона, а Пако тем временем изучал дорожную карту, инспектировал свою фототехнику и проверял, достаточно ли заряжены батареи, чтобы хватило на весь день. Перед самым отъездом Маргарет сунула ему в рюкзак пару *батских булочек*, завернутых в алюминиевую фольгу.

Накануне вечером они решили незамедлительно наведаться в «Харчевню Тетушки Адель», чтобы лично принести соболезнования ее внучатой племяннице Аделине, которая вот уже два года как возглавляла заведение, ни на йоту не изменив его дух. Сознавая, что никогда не сможет сравниться в мастерстве со своей бабушкой, Аделина буквально следовала всем ее рецептам и делала все возможное, чтобы поддерживать репутацию ресторана. В свои тридцать два года она была матерью двоих сыновей и по-прежнему жила в деревне Сен-Леон, в современном кубическом и бездушном доме, чахлый садик которого оживлял лишь красно-желтый пластиковый козырек над воротами да собачья конура, где дремал барбос неопределенной породы. После довольно унылой жизни, наполненной столь же унылой работой за гроши в Сарла (она занималась там уборкой в домах и гладила), взять в свои руки ресторан под добрым покровительством двоюродной бабушки стало для молодой женщины нежданной удачей. С тех пор она каждый день моталась в Эсперак, на переделанную в ресторан ферму, чтобы воздать там почести настоящей перигорской кухне.

Меньше чем за десять минут Лора и Пако оказались в зеленой лощине, приютившей заведение Тетушки Адель. Фабрис

Пероль, муж Аделины, встретил их сдержанно, но все же сердечно. Этот здоровяк с массивными плечами раньше работал водителем-дальнобойщиком в Перигё, на транспортном предприятии. Он слыл мастером на все руки и отныне помогал жене в ресторане, занимаясь в основном доставкой продуктов и обеспечивая обслуживание в довольно простой, безыскусной манере. У него были остриженные под гребенку волосы, квадратное лицо и очень черные глаза. Несмотря на внушительное сложение, в нем угадывалась интровертная, чтобы не сказать робкая, натура.

— Добрый день, Фабрис, я только вчера узнала новость. Какое несчастье!

Пероль еще не успел отозваться, как на каменном крыльце за его спиной появилась Аделина, упершись руками в бедра. У нее был костистый подбородок, длинный нос и худое тело с крошечной грудью, напоминавшей две пуговки под полосатой блузкой из вискозы. Эта внешность сбивала с толку и могла показаться некрасивой, если бы не искрившиеся доброжелательностью глаза, которые освещали ее лицо внутренним светом.

— Рада вас видеть, Лора. Простите, что не сообщили вам, но все случилось так неожиданно… а потом… бумаги, всякие формальности, да и работа не ждет.

Она выпалила все это одним духом, словно желая предупредить любой упрек и избавиться от более подробных объяснений.

— Я была очень привязана к вашей бабушке, — только и ответила журналистка огорченно.

— Она тоже вас очень любила…

— И она была не из тех, что прикидываются, — добавил сквозь зубы Фабрис.

— Вот, это Пако, фотограф, с которым я работаю. У вас найдется столик для нас двоих сегодня в обед?

— Все заказано заранее, но мы что-нибудь придумаем, — успокоила ее Аделина.

— Не хотелось бы доставлять вам хлопоты…

— Никаких проблем, Фабрис все устроит. Вы в наших краях проездом?

— Нет, на целую неделю… подбираем материалы к следующему номеру, посвященному Перигору… Разумеется, я очень рассчитывала на познания и память Тетушки Адель, чтобы подготовить развернутую статью…

— Ее секреты ушли вместе с ней, — пробормотала Аделина.

— Большая часть — конечно! Но ведь наверняка осталось то,

что было в маленьком блокноте, который она всегда держала в кармане…

— Мы не знаем, куда он подевался. Во всяком случае, при ней его не было.

— А в ее комнате?

— Тоже нет. Сказать по правде, мне все еще тяжело туда заходить… После ее смерти наверх никто не поднимался. Я-то уж точно не осмеливаюсь.

— Мне бы хотелось написать о ней очерк, сделать литературный портрет… — сказала Лора, пытаясь поймать ускользающий взгляд Аделины. — Впрочем, я всегда хотела это сделать. А чтобы проиллюстрировать статью, мне хотелось бы получить несколько фотографий времен ее молодости…

Лора не закончила фразу, сомневаясь, прилично ли будет настаивать. Молчание внучатой племянницы Адель смущало ее, но, поколебавшись немного, журналистка предприняла последнюю попытку:

— А может быть…

— Пускай обед закончится, тогда и поглядим, — отрезала Аделина. — Да и то лишь потому, что это вы просите…

4

В зале ресторана сохранился исконный перигорский пол из небольших треугольных камней, вбитых в утрамбованную землю острым концом вниз, такое покрытие называлось тут «пизе́». Отполированные временем кусочки плитняка были уложены в геометрические фигуры на основе простого треугольника со стилизованными растительными мотивами. Справа от ведущей на кухню двери царил, создавая ощущение надежности, камин из камня медового оттенка, который порой разжигали вечерами, когда мягкость поздней осени уступала первым заморозкам. Вблизи от него парочка пенсионеров ожидала, когда их обслужат. Они улыбались друг другу, почти удивленные, что оказались вот так, лицом к лицу, после стольких десятков лет, проведенных в разлуке. Они не обращали никакого внимания на остальных посетителей, сидящих вокруг, и, казалось, не слышали смеха в зале, который отдавался эхом от потолочных балок.

Лора внимательно изучала меню. Здесь имелись все те блюда, которые принесли известность ресторану Тетушки Адель. Единственное новшество, привнесенное Аделиной, состояло из череды терринов[6] от местных производителей. Лору это успокоило. Хотя обычно она поощряла молодых шеф-поваров к тому, чтобы те смелее отходили от составленных задолго до них меню и старались найти свой собственный почерк, в случае с Аделиной она сочла, что та поступила правильно и что ее выбор верно отражал рецепты, передававшиеся из поколения в поколение.

Едва взяв заказ, Фабрис Пероль принес первое блюдо: дымящуюся тарелку сабронады[7].

— Надо же, ты меня удивляешь, — признался Пако, вытаращив глаза.

Он попытался определить ингредиенты этого блюда: ассорти из фасоли, картошки, моркови, лука, корня сельдерея (а быть может, также его стебля), и все это тушилось вместе с кусочками сала или ветчины. То тут, то там угадывались кое-какие ароматические травы. Но больше всего удивила фотографа консистенция этого супа, который по густоте приближался скорее к рагу, чем к тонкому консоме.

— В чем дело, Пако? — спросила Лора весело. — Неужели ты вообразил, будто я такая привереда, что соглашаюсь дегустировать только сверхнавороченные блюда и не способна оценить простую и основательную крестьянскую еду?

Молодой человек решил высказаться с максимальной

откровенностью:

— Да.

Журналистка не удостоила ответом это замечание и отведала сарбонаду. На ее губах обрисовалась улыбка, и она продолжила дегустацию, не обращая внимания на своего сотрапезника. Через несколько секунд непроницаемого молчания она все-таки подняла голову от тарелки.

— Превосходно! Иначе и не могло быть: сюда положили первоклассные овощи и тушили несколько часов с пряностями и ароматным мясом… Блюдо богато вкусами. Думаю, Пако, что ты плохо меня знаешь. Записные критики, которые судят о блюде лишь в зависимости от такого либо сякого типа кухни, внушают мне отвращение. На каждом уровне есть свои достоинства. Достаточно признавать их наличие и наслаждаться ими. Разве не так?

Фотограф с набитым ртом ответил неопределенным мычанием и согласно кивнул.

— Наверняка кому-то может показаться, что суп немного густоват, но надо же восстановить контекст, вспомнить, в каких обстоятельствах его ели. Сабронада — это бывшее рагу. После тяжелого рабочего дня крестьяне уплетали его с хорошим ломтем хлеба. Впрочем, говорят ведь, что в нем ложка должна стоймя стоять.

Лора отпила воды из бокала и несколько мгновений пребывала в задумчивости.

— Я в самом деле восхищаюсь перигорскими хозяйками былых времен. Когда они готовили укрепляющую силы еду для своего мужчины, они не мудрили ни со вкусом, ни с удовольствием. И использовали только то, что было у них под рукой. Впрочем, ты заметишь это в следующем кушанье. Фирменное блюдо Тетушки Адель весьма оригинально и приготовлено из очень малого количества ингредиентов.

Через четверть часа фотограф в самом деле увидел, как на их стол принесли ярко-зеленый рулет из омлета. Лора объяснила секрет рецепта: перед самым его приготовлением с яйцами смешивается сок, выжатый из шпината, шалфея и крапивы. Вид этого блюда, конечно, удивляет, но вкус наверняка восхитит вкусовые рецепторы.

Дойдя до десерта, Лора и Пако решили унести с собой заказанный кусок пирога с орехами. Обед был слишком плотным и не позволил бы в полной мере оценить столь роскошное кондитерское изделие. Журналистка заплатила по счету и стала ждать, когда ее позовут ради предстоявшей деликатной операции, а Пако тем временем педантично протирал объективы своего

аппарата. Она не переставала удивляться, что Аделина так и не осмелилась заглянуть в комнату Тетушки Адель, чтобы поискать там ее записную книжку. Через несколько минут Фабрис Пероль подменил свою жену на кухне, поцеловал в щеку, чтобы придать ей смелости, и начал мыть посуду.

Обе женщины вместе покинули зал ресторана и вступили на деревянную лестницу, у подножия которой месяцем раньше нашли безжизненное тело Тетушки Адель. Они поднимались по ступеням молча, медленно, почти торжественно и наконец добрались до лестничной площадки, где на одноногом столике стоял хрупкий букет засохших цветов. Аделина открыла дверь слева и, часто дыша, первой вошла в комнату покойной.

Открытые ставни пропускали мягкий свет, сочившийся сквозь сероватые тюлевые занавески. Лора нажала на выключатель, и свет люстры резко прорезал печальную атмосферу этого помещения. Сама не своя, Аделина без особого воодушевления принялась искать потерянный блокнот. Между тем убранство комнаты почти не оставляло места для тайны. Мебель была сведена к строгому минимуму: кровать из каштана с изогнутыми спинками, плетеный ивовый стул, на котором лежал довольно заношенный розовый домашний халат, крохотная ночная тумбочка, отныне покрытая пылью, захламленный туалетный столик, служивший вместо письменного стола, внушительный шкаф из темного дерева. Единственным украшением тут была довольно наивная по исполнению акварель, изображавшая облетевшее дерево посреди равнинного пейзажа.

Лора тактично предложила осмотреть содержимое бельевого шкафа. Аделина присела на подбитый мольтоном плед, которым была покрыта постель, и только смотрела с отсутствующим видом.

Когда журналистка открыла скрипучие створки шкафа, оттуда разлился тонкий запах — смесь лаванды с воском для натирания мебели. Клинически точным жестом Лора просунула пальцы под висевшие платья и ночные рубашки и изучила стопки одежды. На последней, самой верхней полке стояли три обувные коробки. Журналистка попыталась по весу угадать их содержимое. Возможно, письма, фотографии, целый ворох воспоминаний, где наверняка были перемешаны радости и разочарования, надежды и опасения целой жизни. Она протянула одну из коробок Аделине, словно приглашая открыть ее. Но племянница покойной, по-прежнему замкнувшаяся в своей немоте, не проявила никаких эмоций. Ни удивления, ни узнавания.

Лора решила, что лучше держаться как можно незаметнее.

Она подошла к окну и немного раздвинула занавески. Во дворе Пако с Фабрисом, подойдя к дверям амбара, откатили в сторону тяжелую створку. Появился древний фисташково-зеленый автомобиль «Рено-Жювакатр»[8]. Пероль, который поддерживал его механику в порядке с помощью одного из соседей, любовался машиной, уперев в бока тяжелые кулаки, и не скрывал своей гордости. Пако, увидев этот драндулет, зашелся от восторга. Разумеется, из комнаты Тетушки Адель журналистка не могла слышать, как у него вырвалось: «*¡Joder*»[9]. Тем не менее, судя по тому, как фотограф стал оглаживать ладонями капот, она догадалась, что тот на седьмом небе от счастья.

Вернув занавески на место, Лора заметила на полу два листочка небольшого формата. Она подняла их и обернулась. Аделина все еще сидела в прострации, опустив глаза. Коробка на ее коленях была по-прежнему закрыта. Журналистка быстро сложила листки пополам, сунула их в задний карман джинсов и села рядом с молодой женщиной. Положила руку на ее предплечье и мягко предложила ей лично заняться отбором, взяв фотографии с собой.

Все так же без единого слова и без единого взгляда Аделина кивнула в знак согласия.

5

Хотя деревня Эйзи-де-Тейяк-Сирёй насчитывает не более тысячи душ, она с середины XIX века приобрела статус мировой столицы. В самом деле, в 1863 году именно на этой излучине Везера, чуть выше того места, где с ним сливается Бён, археологические раскопки принесли доказательства существования «допотопного человека». И в течение всего XX века в этом краю, который 450 тысяч лет назад предоставил укрытые среди скал пещеры людям эпохи палеолита, бежавшим тогда из Северной Европы от холодов второго ледникового периода, одно за другим следовали чудесные открытия. Сегодня в Эйзи и ее окрестностях более полутора десятка мест объявлены мировым наследием человечества, и она каждый год привлекает к себе более миллиона посетителей.

Как раз в этой деревушке у Лоры и Пако были назначены несколько дегустаций. Они начали со «Старой мельницы», где журналистка взяла интервью у шеф-повара Патрика Мониотта на берегу Бёна, вблизи от все еще крутившегося мельничного колеса. Пока она пробовала знаменитого фаршированного голубя, за которым последовала приготовленная на слабом огне фуа-гра и яйцо, взбитое с трюфелями, Пако расхаживал по саду. Приникнув глазом к видоискателю своего аппарата, он старательно прорабатывал каждый из золотистых оттенков растительности, то радужных, то переливчатых, то муаровых. Некоторые эффекты были просто поразительными, и он надеялся, что макетист журнала использует снимки как можно лучше.

Затем они наведались пешком в «1862», гастрономическое заведение гостиницы «Глициния». Дегустацию устроили на террасе, чтобы сполна воспользоваться теплой погодой и видом на парк. Как и было обговорено, Лоре представили на ресторанных тарелках эскалоп из утиной фуа-гра, ризотто с черным трюфелем, еще перигорского ягненка, крем из кукурузы и тушенных в латке овощей, а также несколько блюд, принесенных из «Бистро „Глициния“» — яйцо кокотт с лесными грибами, грушу с пряностями и грецкими орехами, рис в молоке «по-старинному». Сразу же после интервью с шефом Паскалем Ломбаром Пако без подготовки сфотографировал ресторанные залы, парк и внушительный огород, снабжавший кухню ароматическими травами и свежими овощами.

Прежде чем вернуться к своей машине, они сделали остановку у регионального музея доисторической эпохи. Прилепившееся к отвесному утесу и построенное на руинах

былого Тейякского замка, это здание в светлых тонах с четкими линиями гармонично вписалось в окружающие скалы. Пако сфотографировал его ради собственного удовольствия и осведомился о расписании. Все-таки было уже слишком поздно для того, чтобы сполна насладиться сокровищами этого учреждения, поэтому было принято решение вернуться в Эсперак.

Снова оказавшись в своей комнате, Лора положила на кровать обувные коробки, которые доверила ей Аделина. Покидая несколькими часами ранее ресторан, она не утерпела и уже покопалась в этих случайных хранилищах, в надежде быстро отыскать пресловутый блокнот. Напрасно. Так что теперь ей оставалось лишь подобрать фотографии, которые лучше всего могли проиллюстрировать очерк, который журналистка собиралась написать в честь Тетушки Адель. Поэтому она осторожно вывалила на постель содержимое всех трех коробок и приготовилась погрузиться в девяносто лет весьма наполненной жизни — почти целый век истории, отмеренный шагами этой выдающейся женщины, гордости своего края.

На большей части снимков она была запечатлена в образе поварихи перед дверью своего заведения в незапятнанном фартуке, искусно повязанном вокруг талии, гордо позируя в обществе каких-то важных особ или верных клиентов. Были тут и семейные фото, сделанные по случаю бракосочетаний, крестин или дней рождения; Адель представала на них в разных возрастах: то наивным и оробевшим «свадебным ребенком» — девочкой, несущей букет или шлейф невесты, то молодой женщиной, против собственной воли притягивающей к себе мужское внимание, то внушающей спокойное доверие пожилой дамой.

Лора задержалась взглядом на одной фотографии, которая особенно ее тронула. Адель тут была юной первопричастницей: сияющее, обрамленное накрахмаленной вуалью лицо, молитвенно сложенные руки и доверчивый взгляд, без страха возведенный к небесам.

Журналистке показалось, что на одной маленькой фотокарточке с зубчатыми краями она обнаружила черты матери Адель: какая-то женщина с открытым взглядом, с волосами, собранными в объемистый узел, и уверенно стоявшая на ногах, обнимала крепкими руками хрупкие плечики совсем юной робкой девушки. Перевернув фото, Лора прочитала размашистую надпись, сделанную с сильным нажимом бледными чернилами: «Тетушка Адель и Адель — 1936». И тут журналистка вспомнила, что знаменитая повариха унаследовала и имя, и прозвище от своей тетки, которая оказала на нее глубокое влияние. О той

рассказывали многочисленные истории, порой граничившие с легендой. Некоторые даже приписывали ей оккультные способности и считали ее колдуньей, ревниво оберегавшей свои секреты, хотя другие всегда видели в ней лишь одинокую независимую женщину, наделенную железным здоровьем, которая предпочла проводить время в лесу, а не обременять себя докучливым мужем.

Выбор имени для ее племянницы был сделан в довольно печальных обстоятельствах. Младшая сестра «первой Тетушки Адель», Марта, родила троих сыновей, но все они умерли, не дожив до своего первого дня рождения. Так что, когда два года спустя на свет божий появилась девочка, было решено наречь ее именем тетки в качестве защиты от дурной судьбы, дабы новорожденная унаследовала ее легендарное здоровье. И кроха, получившая при крещении имя Адель, выросла без всяких проблем и даже отличалась замечательной телесной крепостью вплоть до самых последних дней своей жизни, вплоть до того злосчастного падения с лестницы в своей харчевне.

На другой фотографии Лора обнаружила младшую Адель, девочку-подростка, гордо держащую корзину с белыми грибами, в окружении своей тети и священника из деревни Фосмань. Тетушка наградила ее не только своим именем, но и поделилась секретами леса Барад, в первую очередь тем, который вызывал у всех сильнейшую зависть: раскрыла ей тайные угодья белых грибов. И вскоре по округе разнеслась молва о чудесных грибных местах, откуда девушка приносила удивительную добычу. Они располагались где-то ближе к югу, там, где впоследствии будет процветать ее знаменитая харчевня. Многие пытались следить за ней, чтобы выведать ее секрет, но никому это так и не удалось. Результат всегда был один и тот же: после нескольких минут ходьбы Адель таинственным образом исчезала…

Это углубленное знание леса оказалось очень полезным, когда через несколько лет партизаны Лимузена и Корреза нашли убежище в дебрях леса Барад. Юная Адель со своей неизменной грибной корзинкой запросто умела обмануть бдительность вражеских солдат и доставить скрывавшимся в чаще бойцам Сопротивления медикаменты и важные сведения о противнике. После освобождения Республика отблагодарила юную разведчицу, позволив ей стать первой женщиной департамента, получившей водительские права.

Лора обнаружила также фотографии Адель за рулем «Рено-Жювакатра», который так восхитил Пако сегодня утром. И тут ей вспомнились два листочка, спрятанные в кармане собственных джинсов. Она внимательно их изучила, но они поставили ее в

тупик. На первом был изображен прямоугольник, который пересекала кривая колеблющаяся линия. В верхнем углу были нарисованы четыре кружка, а в противоположном — семь овалов. Второй листок оказался еще загадочнее. Пять кружков, нарисованных на равном расстоянии друг от друга, были соединены стрелками по всем возможным направлениям в виде пятиконечной звезды. Лора сфотографировала их на свой мобильник, еще не слишком представляя себе, чем это может ей пригодиться, и положила их обратно в одну из обувных коробок.

Итог ее поисков был двояким: хотя она нашла, чем проиллюстрировать очерк о покойной, все-таки блокнот знаменитой поварихи так и не дался ей в руки.

Хотя до вечера было еще далеко, Лора причесалась, подкрасилась и спустилась на первый этаж, чтобы присоединиться к Пако в гостиной. Она нашла его уютно устроившимся у камелька в компании Маргарет Ватсон, вместе с которой он просматривал проспекты с информацией о местах археологических раскопок.

Лора, повязывая вокруг шеи кашемировый шарф, для вида бегло ознакомилась с выборкой, сделанной ее фотографом.

— Отличный выбор, Пако, но вообще-то я не уверена, что мы успеем погрузиться в доисторическую эпоху. Не в этой командировке. Зато для Средневековья сейчас — самое время!

6

— Все, приехали! Теперь возьми влево и поезжай прямо туда, куда стрелка показывает.

Сидевший за рулем «Фиата 500» Пако осторожно притормозил. Он без труда заметил указательный щит, установленный на откосе, но удивился, что ему назвали это направление.

— Тут написано, что в той стороне сообщество «Шесть Столпов»!

— «Эсперакская корчага» там же. Давай сворачивай!

Фотограф бросил быстрый взгляд в зеркало заднего вида и, резко крутанув руль, съехал с департаментской трассы. Ему пришлось проехать еще метров сто по каменистой дороге через рощицу ореховых деревьев, прежде чем оказаться на автостоянке для посетителей ресторана. Места там были размечены высокими бамбуковыми шестам со светильниками, которые с наступлением вечера заливали теплым светом оба крыла, прилегавших к основному зданию фермы. Сложенная в начале XIX века из соломенно-желтого камня, в 1920-х годах эта постройка была надолго заброшена, пока через несколько десятилетий тут как нельзя более кстати не обосновался некий молодой человек.

Прежде чем почтить это место своим присутствием, Юго Штейнер познал осуществленную мечту хиппи в одной из их общин, нашедшей приют в глухом углу на севере Перигора. Он пережил там мирное сосуществование (выражение, не имеющее границ), любовь без принуждения, но также разрушение иллюзий насчет будущего. По мере того как на горизонте все четче вырисовывались 80-е годы, коммуна мало-помалу обезлюдела. Каждый, завершая это жизнерадостно-утопическое отклонение от прямого пути, сменил свою расшитую цветами тунику на костюм из сероватой ткани и открыл безликую дверь в столь же безликом офисном здании.

Штейнер понаблюдал за этой откочевкой и, хладнокровно ее проанализировав, быстро смекнул, что грядущие десятилетия будут меркантильными и лишенными всякого смысла. И он опять подумал об общине в необычном месте, которая принимала бы в свое лоно разношерстную клиентуру, ищущую тихую гавань, место, где можно было бы отдохнуть душой, уютное теплое гнездо, чтобы вернуться к своим истокам, зал для медитации, чтобы вновь обрести равновесие, да в конце концов просто гостеприимное место, чтобы не дать себе пойти ко дну. И вполне логично он решил создать это убежище в краю, который был

вынужден покинуть вскоре после своего рождения. Так что он взвалил на спину свой рюкзак и прошел пешком десятки километров, отделявшие его от Эсперака. И здесь, на заброшенной ферме, нашел свое пристанище и заложил основы того, чему предстояло стать процветающим предприятием.

А недавно ему пришла в голову идея открыть здесь же ресторан, который пригласит клиентов в путешествие. В путешествие сквозь время — это и будет возвращением к своим далеким корням. Второе крыло было построено благодаря желанной помощи от некоторых клиентов сообщества. По этому случаю была даже специально разработана программа личного развития: «Осознать потаенные сокровища жизни» (собирая в окрестностях старые камни), «Восстановить глубинные основы и свое укоренение в почве» (участвуя в строительстве стен будущего ресторана), «Питать самопознание» (мастеря средневековые орудия и кухонную утварь для украшения его стен), а также «Усмирить свой внутренний хаос» (с той же декоративной целью каллиграфически выписывая на пергаменте старинные рецепты и воспроизводя миниатюры из рукописей со сценами пиров и охоты).

«Эсперакская корчага» открылась три месяца назад, как раз к началу туристического сезона. Во дворе, образованном тремя постройками бывшей фермы, где величаво царил вековой каштан, был устроен большой праздник.

Войдя в заведение, Лора сразу же успокоилась касательно одного важного пункта: подобающим образом освещенный зал предлагал все элементы современного комфорта, начиная со столовых приборов на столах. Сразу же навстречу к ним поспешила официантка. На ее затылке была завязана белая косынка, а сама она облачена в длинное небесно-голубое приталенное платье с рукавами до самого пола (правда, из-под подола временами выглядывали кроссовки). Молодая женщина решительно вычеркнула в блокноте заказов фамилию Гренадье и бодро провела их к столику.

— Вот меню. Если у вас возникнут любые вопросы, только подайте мне знак. В качестве аперитива мы предлагаем бокал *гипокраса* или пряного вина.

Пако, который уже сосредоточенно изучал указанные в меню блюда, поднял голову, так и не сумев справиться со своим непониманием. Официантка тут же прилетела к нему на помощь.

— Гипокрас — это красное, довольно крепкое вино, сдобренное специями. Мы кладем в него мускатный орех, корицу, имбирь, гвоздику и добавляем мед. Просто превосходно, очень вам рекомендую. Пряное вино — тоже очень хороший напиток.

Это белое сухое вино с добавлением кардамона, корицы, меда и розовой воды. Вы можете заказать по бокалу и того, и другого и открыть их для себя вместе!

Предложение было сформулировано настолько мягко и искренне, что от него было трудно отказаться.

— Благодарю вас, — сказала Лора, которую это позабавило, — но я думаю, что мы оставим это искушение под конец трапезы. Мед повышает градус алкоголя, а натощак это было бы неразумно. Лучше начать, пожалуй, с бутылки газированной воды.

Официантка исчезла, оставив после себя в воздухе непонятно что — но что-то очень веселое.

— Странное место, — высказался Пако. — Персонал симпатичный, но я совершенно сбит с толку. Взгляни-ка на меню.

На обложке был нарисован глиняный горшок, а под ним располагался короткий текст, поясняющий название ресторана. Там сообщалось, что в Средние века корчагой называли большой глиняный горшок, а также главное простонародное кушанье, приготовленное в нем из всего, что было под рукой в зависимости от времени года, а также (и особенно) от собственных средств: из мяса, рыбы, овощей, злаков, душистых трав (которые еще называли корчажными)… Их количество также варьировалось в соответствии с размерами имевшейся (или нет) корчаги.

На обратной стороне был помещен список предлагаемых блюд:

Паст из печени, томленной в собственном жире птицы

Открытый пирог с чесноком и шафраном

Слоеные пирожки с фруктами и ягодами по сезону

Слоеные пирожки с крапивой и молочными продуктами

Каша из обдирного ячменя

Зеленое пор

Кретонне из перетертого гороха с имбирем

* * *

Цыпленок в вержюсе

Цыпленок, фаршированный лесными грибами

Свиные фрикато́

Бараньи эрико́

Галимафре́

Лимомия
Потее́ с крапивой
Арбулястр
Помпии́

* * *

Вафельные трубочки с медом
Груши в гипокрасе
Компост из сухофруктов

Пако решил, что рассудительнее будет сдаться без боя.

— Ты же знаешь мои вкусы, так что полностью доверяюсь тебе. Раз ты у нас выдающийся гастроном, то и разбирайся со всей этой галиматьей.

Лора подозвала официантку, которая немедленно подскочила к ней со своим блокнотом заказов в руке.

— Мы нуждаемся в ваших познаниях, чтобы сделать выбор. Скажите, пожалуйста, что такое *эрико́*?

Молодая женщина была рада, что ей задают вопрос, который она сочла вполне уместным.

— *Эрико́* — это такой способ приготовления мяса в бульоне. Надо заметить, что в Средние века мясо употребляли вскоре после забоя, чтобы избежать размножения бактерий — обычно на следующий же день. Поэтому надо было придумать, как сделать его помягче. Бульон — как раз один из таких способов. *Вержюс* — другой.

Своей ручкой молодая женщина указала в меню блюдо, о котором шла речь, и продолжила свои объяснения.

— *Вержюс* — это зеленый, кислый до оскомины сок из винограда или яблок. У него два достоинства: он размягчает мясо, как я вам уже сказала, а также дезинфицирует его, если в нем уже началась ферментация.

— Интересно, — отозвалась журналистка. — А что такое *фрикато́*?

— Мясные шарики вроде фрикаделек, тушенные на сковородке.

Пако не захотел оставаться в стороне от разговора и тоже испытал познания официантки.

— А *галимафре́*?

— Это рагу из остатков мяса. Очень напоминает *миронтон,* вареную говядину, приправленную луком, салом и уксусом. Это вкусно, но легким такое блюдо не назовешь. Если выберете его, я

бы посоветовала вам начать с легкой закуски, такой как *арбулястр*. Это соленый пирог с *корчажными травами*.

— А *помпи́*? — спросила заинтригованная Лора.

— Это блюдо из вареного мяса и овощей. После баранины туда же клали хлебное тесто, чтобы оно варилось в бульоне. Таким способом в давние времена порой готовили хлеб, чтобы не пользоваться печью сеньора, а стало быть, и не платить налог, которым облагалась выпечка.

— Начало «налоговой оптимизации», — съехидничал фотограф.

Официантка лишь улыбнулась, чтобы не вступать на территорию, которая казалась ей опасной.

— Это блюдо готовят также у наших соседей в Коррезе, но там его называют «мик». У вас есть еще вопросы?

— Нет, мы немного подумаем. Спасибо, мадемуазель.

Пако проводил официантку взглядом. А та зашла на кухню за двумя приготовленными блюдами, чтобы отнести их другим клиентам. В полуоткрытую дверь он заметил и шеф-повара, священнодействующего у плиты. Высокий, стройный, с угадывающимися выпуклыми мускулами под эбеновой кожей — он был молчалив и полностью поглощен своим делом.

В итоге журналистка выбрала кусок пирога с чесноком и шафраном, пирожки с крапивой, кашу из обдирного ячменя, цыпленка в *вержюсе* и свиные *фрикато́*. И по мере того как прибывали заказанные блюда, она все больше укреплялась в уверенности, что у нее появился отличный сюжет для следующего номера «Гастрономических радостей».

Закончив трапезу, они отказались от десертов, но позволили соблазнить себя бокалом *гипокраса*, который, к их великому удивлению, подал им сам хозяин заведения. Несмотря на то что Юго Штейнеру уже перевалило за семьдесят, выглядел он прекрасно — горделивая осанка, слегка загорелое лицо, прямой нос, густые, зачесанные назад волосы с проседью. На нем была просторная белая блуза и подобранные к ней в тон брюки. Его руки с безупречным маникюром украшали два перстня, один с аметистом, другой с лазуритом. Чтобы защитить себя от вечерней прохлады, он изящно повязал вокруг шеи шарф шафранового оттенка.

— Надеюсь, вы приятно провели вечер, мадам Гренадье? — спросил он, приветствуя Лору.

— Очень приятно… мсье?..

— Юго Штейнер.

Потом, повернувшись к Пако:

— Зато я не знаю имени вашего фотографа.

— Пако Альварес, — ответил молодой человек, мужественно протягивая ему руку.

— Странно, — заметила Лора, — я надеялась быть тут инкогнито. Мы уже встречались?

Улыбка Юго Штейнера сделалась загадочной.

— У нас есть общие друзья.

7

Юго Штейнер взял себе стул и уселся рядом с Лорой и Пако. Потом подозвал официантку одним взглядом и заказал груши в *гипокрасе* на три персоны. Подождал, пока они снова не остались наедине, и продолжил знакомство.

— О вашем приезде в наши края мне сообщила Аделина Пероль.

— Я и не знала, что вы знакомы, — удивилась журналистка. — Хотя… совсем из головы вылетело — вы же соседи. Кажется, земля, на которой стоит ее харчевня, доходит прямо до вашего участка.

— Точно. А чтобы быть еще более точным, скажу, что мы с ее тетушкой, с нашей дорогой Адель, были очень близки.

Лора покачала головой, словно ей до сих пор было трудно принять кончину этой замечательной женщины.

— Как печально, что нас покидают такие прекрасные люди! Вы давно ее знали?

— С тех пор как вернулся сюда! Лет сорок, наверное.

— Так вы из Эсперака? — спросил Пако с любопытством.

— Я родился совсем неподалеку отсюда, в Кармансаке, а моя мать из Ла Рок-Сен-Кристофа. Мой отец, как вы могли догадаться по фамилии, происходил не из Перигора. Он был родом из Австрии. И однажды ему пришлось спешно покинуть эти места, а вскоре и моя мать, забрав меня с собой, сделала то же самое. Так для всех было лучше…

Штейнер помолчал несколько секунд. Он знал, что за это время в воображении Лоры пронеслось несколько образов: женщины, остриженные наголо по одному лишь подозрению в том, что они спали с оккупантами… сведения счетов, устроенные теми, кто сам примкнул к Сопротивлению в последнюю минуту… все эти фальшивые ноты Освобождения.

— Когда я оказался в этой деревне, от фермы оставались одни развалины. Последние арендаторы так и не вернулись с Первой мировой, погибли под Верденом. Потребовалось много времени и много работы, чтобы снова вдохнуть жизнь в эти камни.

Пако не удержался и бросил взгляд на перстни их собеседника. Аметист с лазуритом подчеркивали холодную голубизну его глаз.

— Но в первую очередь — помощь Адель, — продолжил Юго.

— А в чем она заключалась? — спросила удивленная Лора.

— В главном. В том, с чего требовалось начать — с участка

земли! Она любезно продала мне некоторую его часть и позволила безвозмездно воспользоваться остальным.

Официантка принесла на столик керамическое блюдо с теми самыми грушами в гипокрасе, а вслед за ними десертные тарелки. Лора решилась разложить угощение, стараясь не терять при этом нить разговора.

— Я и не знала, что участок принадлежал Адель. Как вы убедили ее уступить его вам?

— Скажем, наши отношения были… особыми. Адель была со мной очень добра и даже передала кое-что из своей мудрости, открыла мне глаза на многие вещи, на простые, вечные, универсальные истины природы, гармонии тела, души…

— Вы имеете в виду содержимое ее маленького черного блокнота? — спросила Лора как можно нейтральнее, пытаясь скрыть свое возбуждение при мысли, что, может быть, сейчас узнает наконец эту тайну.

— Адель дарила мне свое тело, но никогда не позволяла прочитать ни строчки в своем блокноте.

Лора и Пако были ошеломлены этим откровением, которое оказалось для них полной неожиданностью. Штейнер наслаждался произведенным эффектом.

— Да, мы были любовниками, и это ни для кого тут не было секретом. Наши отношения продлились пять лет. Пять лет страсти, восторга, смеха, простых радостей, разделенных удовольствий, когда мы ночи напролет любили друг друга и говорили до самого утра. Мы пережили прекрасную историю, а на людские сплетни и пересуды Адель было плевать.

— Чем ваша связь могла кому-то помешать? Вы что, были женаты в другом месте? Или ваш отец…

Штейнер фыркнул:

— Я никогда не был женат, да и никогда не собирался. Что касается моего отца, то он тут вовсе ни при чем, вы строите неверные предположения, госпожа журналистка. Нет, люди в округе брюзжали из-за нашей разницы в возрасте. Подумайте сами: когда я явился в Эсперак, мне было тридцать два года, а Адель… пятьдесят два! Согласен, столько ей ни за что нельзя было дать, но все-таки…

Пако почувствовал, как на него накатывает приступ неудержимого смеха. По приезде в эти края Лора много рассказывала про Адель, про ее великодушие и ум, про ее кулинарный талант, но ни разу и словом не обмолвилась о том, что под фартуком старой одинокой тетушки таилась страстная любовница!

— Ваша связь оборвалась из-за этого злословия? — спросила

журналистка.

— Вовсе нет! Наоборот, нас забавляли эти презрительные взгляды и возмущенные физиономии. Все эти лицемеры, любившие читать нравоучения, которые мнили себя образцами добродетели, да и все прочие, кто не стеснялся наставлять рога своим благоверным… правда, с людьми своего возраста.

— Но что же тогда случилось? — спросил Пако в возбуждении.

— Это Адель со мной порвала, — признался Штейнер.

Фотограф не смог скрыть своего разочарования.

— Почему?

— Как раз из-за разницы в возрасте. Я знал, что она меня по-прежнему любила, но боялась, что с годами эта разница усугубится и станет непреодолимой. Боялась, что однажды я проснусь и увижу чуть больше морщин в уголках ее улыбчивых глаз, увядшую кожу ее бедер и перестану желать ее… боялась, что я сочту ее старухой.

— Но вы продолжали видеться? — спросила Лора, искренне опечалившись.

— Мы никогда не рвали нить — незримые узы, которые нас связывали. Она наведывалась в Центр собирать грецкие орехи в саду — это ей пришло в голову посадить там ореховые деревья — и регулярно посещала занятия гимнастикой тайцзицюань. Еще этим летом она приходила каждый четверг.

— Значит, она была в прекрасной форме! — бросил Пако в восхищении.

— Адель обладала железным здоровьем, — поправил его Штейнер. — Ей сносу не было, и годы не имели над ней никакой власти. Я даже всерьез подумывал, что она еще всех нас похоронит. В последнее время, правда, она приходила реже, но только потому, что началась пора сбора белых грибов. Она без устали ходила по лесам, забиралась в самую чащобу.

— Вылазки в лес, тайцзи… похоже, что Тетушка Адель все еще крепко стояла на ногах, — заметила Лора вполголоса.

— Согласен с вами, мадам Гренадье, это падение с лестницы как-то не вяжется с Адель, — согласился Штейнер, нахмурившись.

— Уж не думаете ли вы, что…

— Я не из тех, кто предается пустым раздумьям. Но только я удивлен, крайне удивлен. В последний раз, когда я видел Адель, она шагала по обсаженной орешником дороге, направляясь по грибы.

— А куда именно она ходила?

— Кроме нее самой об этом никто не знал. Когда Адель уходила в лес, никому и никогда не удавалось долго следить за

ней. Обычно она отправлялась на север, но вот куда потом сворачивала? Последний запомнившийся мне образ — это ее силуэт, стройный, но уже неясный, словно удалявшаяся точка. Я узнал бы этот силуэт из тысячи. И могу вас заверить: ее ноги не дрожали.

8

Они шли наугад по улочкам, выбирая самые тенистые, проскальзывая в приоткрытые створки ворот, осматриваясь во дворе какого-нибудь старого особняка с фахверковыми стенами, незаметно заглядывая в тонущий среди глициний садик и снова выходя на мостовую с неровной брусчаткой. Исторический центр Сарла изобиловал архитектурными сюрпризами, маленькими деталями, рассеянными по городу за прошедшие века, бесконечно малыми следами, роящимися то тут, то там по прихоти истории. Пако с головой погрузился в свою работу, исследуя старинные закоулки, уткнувшись глазом в видоискатель фотоаппарата и не обращая внимания на Лору, которая молча следовала за ним, с трудом сдерживая нетерпение.

— У тебя еще надолго? — в конце концов спросила она, переминаясь с ноги на ногу от нетерпения перед двойной угловой башенкой XV века, возвышавшейся над улицей Консулов.

— Я мог бы тут целый день провести… Хотя ладно, идти пора… — покорно вздохнул фотограф.

— Мне нужно раздобыть один фундаментальный труд.

— Это срочно?

— Не терпит никаких отлагательств! Я кому-то одолжила почитать эту книгу, но назад так и не получила… А купить другую перед поездкой не было времени.

— Готов поспорить, что ты даже не помнишь, кто ее у тебя позаимствовал.

— Ни малейшего представления, но это уже стало классикой жанра… Впрочем, Амандина меня вечно упрекает за то, что я корчу из себя добрую самаритянку, и вроде бы вознамерилась завести тетрадку и отмечать там все даты выдачи и возврата, да еще с телефонными номерами… Злится, что я понятия не имею, кому дала все серии «Звездных войн».

— Серьезно? Понимаю твою дочку, надо бы тебя перепрограммировать, — съязвил Пако.

— Не больно-то умничай, у меня уже больше четырех месяцев валяется твоя коробка с записями Отиса Реддинга и сборник Дженис Джоплин.

– *¡ Carajo*! Так они у тебя? А я уж думал, что где-то их посеял.

Продолжая разговор, журналистка ловко подвела их к маленькому книжному магазинчику, расположенному неподалеку от площади Гусиного рынка.

Фотографа это не удивило, уж он-то знал, что Лора, приняв невинный вид, всегда добивается своего. Когда она толкнула

дверь магазина, раздался тонкий звон колокольчика, от которого встрепенулась кутавшаяся в сиреневую хлопчатобумажную шаль женщина, которая, казалось, слегка задремала за своей кассой.

Лора сразу направилась к произведениям местных писателей и вскоре отыскала недавнее переиздание книги некоей уроженки Перигора, писавшей под именем Ля Мазий, которая собрала и опубликовала в 1929 году более 400 рецептов своего родного края. «Добрая перигорская кухня» стала настоящей библией, в которую надлежало погрузиться каждому, кто хотел постичь душу этой древней провинции, обетованной земным усладам. И, разумеется, Лора, будучи главредом «Гастрономических радостей», не могла пройти мимо этого эталонного труда.

— А у нее был стиль! — воскликнул Пако, рассматривая портрет на обложке. — Глубокий взгляд, сочные губы… Очень привлекательна для 1930-х годов, совершенно в моем вкусе!

— Эта красивая женщина действительно знала, что такое шик. Но в первую очередь она прославилась тем, что составила несравненный сборник кулинарных рецептов.

Фотограф пожал плечами и полистал книгу с гримаской сомнения.

— На самом деле ее звали Андре Малле-Маз, — продолжила Лора, — она была парижанкой, хотя родом из Нёвика-на-Дордони, и всякий раз приезжала на отдых туда, в отчий дом. Ее страстно увлекала кухня родного края, и в конце концов она узнала о ней буквально все. Собирала рецепты и излагала их в весьма своеобразном тоне — словно выпуская на сцену… Писала также повести, рассказы, устраивала званые обеды у себя в «Клюзо», где собиралась более-менее артистическая публика, обитавшая в тех местах…

— Если бы она жила сегодня, то вела бы кулинарный блог… как многие.

— Может быть, но в противоположность тому, что сейчас можно видеть в Сети, она наверняка вкладывала бы в это некоторую фантазию, поэзию и, скажем… никогда не иссякающее воодушевление. Немного свежести и восторга… чего в наши дни так часто не хватает.

— И надо будет сделать фото для журнала? Ее дома? Свидетелей?

— Нет, мне просто нужно иметь эту книгу при себе, чтобы освежить ее в памяти, уловить там некоторые запахи, нюансы, пройти по ее следам… К тому же там полно занимательных историй, трогательных комментариев, и еще…

Журналистка взяла из рук Пако книгу в твердом переплете.

— Так что «и еще»?

— И еще она в детстве всегда восхищалась Викториной, их семейной кухаркой, которая записывала секреты всех своих блюд в блокнот с обложкой из черного молескина. Ля Мазий изрядно дополнила содержимое этой драгоценной записной книжицы, которую ей оставила в наследство старая Викторина, но…

— Больше ничего не говори, я понял.

9

Было что-то восхитительно старомодное, словно надмирное и вневременное в том, чтобы сразу после пробуждения оказаться за столом под благожелательным взглядом супругов Ватсон.

Перед этим завтраком, сервированным на старинный лад, с фарфором, столовым серебром на ажурной кружевной скатерти, Лора, окруженная деликатными знаками внимания со стороны хозяев, почти забыла, насколько изнурительным был вчерашний день. И все же поездка по часто извилистым, а порой и опасным дорогам, несмотря на изрядную часть рутины, не была лишена сюрпризов. Посещение завода по производству и консервации фуа-гра, расположенного в окрестностях Сарла, несколько затянулось, но было трудно ускользнуть оттуда, не показавшись слишком невежливыми. Пако сделал почти три сотни фотографий, которые Дафна наверняка забракует, чтобы не покоробить чересчур впечатлительных читателей, разве что оставит два-три морально приемлемых снимка. А Лора тем временем терпеливо выслушивала бесконечную, наполненную техническими терминами речь ответственного за линию переработки. Из профессионализма, а также из вежливости, она даже расщедрилась на несколько коротких вопросов, за которыми немедленно последовали особенно перегруженные подробностями разъяснения. В конечном счете, она усвоила (при этом в голове у нее вертелось слово «законсервировала») лишь два-три важных факта с цифрами.

Затем они наведались в Рок-Гажак, чтобы посетить там несколько хороших ресторанов, прильнувших к береговым утесам над мутными водами Дордони. Первая остановка — «Прекрасная звезда», хозяин которой, необычайно сведущий Режи Онгаро, поставил перед собой цель поддерживать прекрасную репутацию своего заведения. Среди его классики уже числились фирменные яйца кокотт, *бюэ* — своего рода воздушный мусс[10] — из фуа-гра и крем из цикория со сморчками, но он считал делом чести изобретать все новые и новые блюда на основе свежайших продуктов. Лора понемногу поклевала каждое блюдо и похвалила его за правильность приготовления и гармоничное сочетание вкусов, а Пако тем временем не обошел своим вниманием ни один уголок ресторана, и ему даже удалось сделать несколько особо выигрышных снимков, злоупотребив широкоугольным объективом.

Вторым заведением, поглотившим все их внимание, стала харчевня «Гусиное перо», сельский ресторан, который создал в

1981 году шеф Марк-Пьер Уокер и с тех пор держал в нем бразды правления с никогда не изменявшим ему вдохновением. Будучи странствующим поваром, он привез из своих путешествий на край света достаточно ароматов и воспоминаний, чтобы забавы ради ввести их в свою стряпню, всегда уважавшую местные традиции. Перешедшее от него к молодой чете Пикель, Софи и Себастьяну, заведение не только сохранило свое реноме, но даже обрело новую силу. Кроличья спинка с раками в соусе, винегрет с фисташками и кардамоном, завернутая в листок нори[11]; равиоли с грибами по сезону, поданные в грибном супе-пюре; ягненок из Керси в собственном соку с экзотическим перцем… Лора не устояла перед редькой и лимонно-кардамонным мармеладом, которые чудесно сочетались с особенно нежной и сочной иберийской свининой. А Пако, расположившись на кухне, чтобы уловить отблески нержавеющей стали и начищенной меди, воспользовался этим, чтобы угоститься еще разок.

На обратном пути они сделали еще несколько остановок, чтобы запечатлеть несколько панорамных видов под закатным небом над Дордонью, где в тяжелой тени отвесных утесов все еще плавали набитые туристами *габарры* — плоскодонные баржи. И как раз в тот момент, когда они собирались обогнуть Сарла, чтобы повернуть к Эспераку, день омрачил звонок от Дафны, ответственного секретаря редакции. Разговор был недолгим. Дафна звонила из дома, чтобы вкратце напомнить о некоторых проблемах, связанных с подготовкой выходящего номера, однако быстро перешла к другому, ничуть не менее волнующему сюжету: Амандина, Лорина дочь, сбежала от своего отца. «Я обнаружила ее на коврике под моей дверью читающей „Преступление и наказание“!» Лора побледнела. Она уже некоторое время знала, что совместная опека над ребенком становится все труднее. А излишняя широта взглядов, пофигизм и недостаток властности у ее бывшего мужа не слишком способствовали тому, чтобы уладить ситуацию. Дафна успокаивала своего главного редактора как могла: «В общем, я ее впустила. Мы с ней выпили чаю, малость пожевали, и я собираюсь оставить ее на эту ночь у себя, пускай поспит на диване». Лора попросила дать трубку дочери. Ждать пришлось довольно долго. Наконец Дафна, уставшая от переговоров с девочкой-подростком, вернулась со вздохом. «Мне жаль. Я настаивала, но она говорит, что ей нечего тебе сказать!»

Лора тотчас же позвонила отцу Амандины и, не сумев дозвониться, оставила ему как можно более успокаивающее сообщение.

Она провела довольно бурную ночь, которая перемежалась полосами бессонницы, внезапными провалами в беспокойный,

наполненный метаниями сон и приступами тревоги, которую она пыталась успокоить то несколькими страницами английского детективного романа, валявшегося на полке, то несколькими стаканами воды из-под крана.

В час завтрака Лора, с трудом разлепив обведенные кругами глаза, еле подавляла зевоту над чашкой дымящегося дарджилинга. Она съела больше, чем обычно, даже не сознавая, хочет есть или нет, жуя как сомнамбула, совершенно машинально и размеренно, оставив заботу о поддержании застольной беседы своему другу фотографу. Заглотив без малейшего чувства стыда все *батские булочки* мадам Ватсон, Лора и Пако решились наконец покинуть гостевой дом и отправиться в «Харчевню Тетушки Адель», чтобы вернуть Аделине фотографии.

За время этой короткой поездки, которая снова привела их в лощину, они не проронили ни слова, но особой натянутости из-за этого не ощутили. В конце концов, важно было делать свою работу, а не афишировать состояние души. Подъехав к ресторану, Пако остановился перед клумбой, засаженной ирисами, и, насвистывая, выключил зажигание, принуждая себя к некоторой непринужденности. И вот когда он уже направлялся к крыльцу, на стоянку вихрем влетел желтый пикап, украшенный крылатой эмблемой почты. Из-за резкого торможения из-под его колес ударил фонтанчик гравия и хлестнул по икрам журналистки. Та в испуге отскочила.

— Извиняйте, дамочка! — прохрипела почтальонша, выпрыгивая из машины. — Не пострадали?

Пока Лора потирала лодыжку, взбешенный фотограф, набычившись, твердым шагом двинулся к возмутительнице спокойствия.

— Тормоза слишком податливые, — оправдывалась та. — Роже обещал отрегулировать, да так и не сделал!

— Да плевать мне на вашего Роже! — прорычал Пако, сбитый с толку ее веселой и при этом сокрушенной улыбкой.

— Только чуть-чуть нажмешь, как они уже срабатывают! Надеюсь, с дамочкой все в порядке!

Лора, тоже ошеломленная, знаком показала, что с ней ничего серьезного.

Почтальонка бросила корреспонденцию в почтовый ящик, прикрепленный справа от крыльца, и криво улыбнулась — столь же простодушно, сколь и смущенно. Ее верхнюю губу затенял темный пушок усиков, щеки были полные и розовые, широкая грудь еще больше подчеркивала ее полноту, а перманент на голове следовало бы освежить. И вместе с тем было в этой женщине, которая уверенно стояла перед ними, что-то

простодушное и внушавшее доверие. Затем она снова взялась за руль и, помахав рукой, тронула — уже не так залихватски. Как раз в этот момент Аделина вышла из ресторана, вытирая руки о клетчатый передник.

— Что это за ковбой? — спросил Пако.

— А! Это Жозиана Дурасен, она у нас почтальоном. Уже два года…

— Чудачка, однако!

— Она славная… Сменила Роже Галюжака, который развозил нам почту больше тридцати лет… Так непривычно стало, когда он на пенсию вышел.

— А, вот оно что, тот самый Роже!

— Вы его знаете? — удивилась Аделина.

— Да нет, просто Жозиана о нем упомянула… — сказал Пако, пожав плечами.

— Чего удивляться, она ведь своим местом ему обязана… это он настоял, чтобы на замену ее взяли. И продолжает поддерживать почтовую машину на ходу… механика — его конек! На самом деле они вместе, с тех пор как Роже свою жену потерял… Ничего официального, но все-таки… Странная парочка эти двое!

Лора вернула Аделине коробки с фотографиями, поблагодарила ее за помощь и пообещала прийти пообедать в следующее воскресенье. Когда они поехали в сторону Вильфранш-дю-Перигора, она тщетно попыталась дозвониться до дочери, чей мобильник по-прежнему молчал. Только Дафна взяла трубку и постаралась ее успокоить:

— Кончай изводить себя, вчера вечером все хорошо прошло. Я дала ей первый урок игры на гитаре… Она довольно быстро схватывает!

10

Вся деревенская площадь благоухала тонким ароматом леса. Ровно в шестнадцать часов все колокола Вильфранш-дю-Перигора зазвонили, извещая об открытии рынка белых грибов. Собравшиеся под кровлей торговых рядов продавцы расставили свои битком набитые грибами ящики из тонких планок прямо на земле. Среди них расхаживал представитель местного муниципалитета, следя, чтобы не было никаких нарушений установленного порядка. Металлические барьеры, поставленные между колоннами тосканского ордера и зданием, удерживали на расстоянии покупателей, как частных, так и профессиональных, которые роились тут наподобие пчел, с гудением рвущихся к улью.

С последним ударом колокола торговля началась. Товар изучали со всех сторон, обращая внимание на цвет шляпки и крепость ножки. Потом очень быстро деньги переходили из рук в руки, а ящики исчезали в багажниках машин. За десять дней при средней цене 15 евро за кило рынку белых грибов предстояло принести грибникам около семидесяти тысяч евро прибыли.

Лора старалась держаться незаметно, без единого слова наблюдая за сделками. Бóльшая часть работы выпала Пако, который, сфотографировав окаймляющие деревенскую площадь дома с аркадами, теперь старался уловить эту ярмарочную атмосферу, которая возрождалась здесь каждый день в течение грибного сезона. Лица, выдубленные жизнью на свежем воздухе, взгляды, светящиеся гордостью из-за того, что удалось найти несколько редких образчиков прекрасного размера, вызывавших восхищение покупателей своим девственным бархатным исподом и шляпкой, с которой всего лишь смахнули пыль кисточкой — прежде чем испытают натиск остро отточенного лезвия на разделочном столе из нержавейки.

Несколько ранее, днем, они съездили в Домм, где пообедали в ресторанчике «Кабануа и Шатень». Еще во время подготовки к своему репортажу о Перигоре журналистка нашла этот ресторан шефа Лорана Секуара, который оставил свое парижское заведение «Жил-был на Юго-Западе гусь», чтобы обосноваться в окрестностях Сарла. Во время обеда Лора оценила работу над вкусами блюд «рыночной кухни»[12], названия которых значились на грифельной доске, а также серьезность разумного и ответственного обеспечения продуктами. Она отметила детское меню «S-порция», где блюда по карте предлагались за полцены. И в прилегавшей к ресторану бакалейной лавке, где продавалась

продукция фермеров и местных производителей, купила несколько баночек фуа-гра и пакетиков с различными солями и перцами.

Затем они поднялись к «Эспланаде», где Лора продегустировала несколько блюд откровенной и безыскусной кухни, предлагавшейся в этом заведении, пока Пако снимал панорамные виды на долину Дордони.

К своему большому сожалению, они были вынуждены покинуть Домм, не успев посетить ни бастиду[13], ни подземную пещеру, приспособленную для посещения туристов. Им предстояло проехать через деревню Даглан, где Сильвен Гильбо, шеф «Маленького Парижа», потчевал обитателей тех мест свежими и вкусными блюдами. Но увы! И речи быть не могло о том, чтобы отклониться от программы, если они хотели поспеть до шестнадцати часов в Вильфранш-дю-Перигор.

Деревенскую площадь начали покидать первые машины, груженные белыми грибами — десятками килограммов. Тем не менее рынок продолжал работать вплоть до распродажи всего товара, который в этот день был равен примерно тонне. Пако отошел от торговых рядов и направился к аркадам окружавших деревенскую площадь домов, чтобы запечатлеть прямолинейную планировку улиц, типичную для бастид. И тут Лора, спокойно облокотившаяся о балюстраду, вдруг заметила, как настроение продавцов и покупателей резко изменилось, стоило появиться ярко-зеленой малолитражке «Рено Твинго», которая остановилась на другом конце площади. Кое-кто бросал на нее искоса не очень-то приветливые взгляды, другие молча воздевали глаза кверху, словно с упреком вопрошая небеса. Журналистка обернулась в три четверти и заметила, как из машины вылезла молодая женщина лет двадцати и стала рыться у себя в багажнике. Найдя то, что искала, она позаботилась закрыть дверцы и направилась на рыночную площадь. Ее темные, немного слишком накрашенные глаза сверкали хищным блеском. Небрежно убранные золотисто-каштановые волосы обрамляли не совсем красивое, но казавшееся красивым из-за своей юности и свежести личико. Дешевые магрибские шаровары подчеркивали узость бедер и прогиб низа спины.

Не дойдя нескольких шагов до торговых рядов, молодая женщина начала обращаться к прохожим с напористостью мальчишек-газетчиков прошлого века, сообщавших о неизбежном объявлении войны. Лора взяла листовки, которые та без особых церемоний сунула ей в руки, но все же постаралась в дискуссию не вступать. При помощи шокирующих картинок с изображением

мучимых и умирающих уток ассоциация «Гусь в печенках», не стесняясь в выборе слов, выступала против практики откорма птицы, которую считала «варварской». Некоторые выражения были отпечатаны кроваво-красными буквами, чтобы еще больше поразить умы: «Нас тошнит от вашего откорма», «Выращенная для мук». Раздача листовок сопровождалась гневными и далекими от диалога речами, попросту обличавшими того или иного ресторатора, который осмелился вписать фуа-гра в свое меню, или оптовика, который кроме белых грибов продавал также уток, и даже птицевода, обвиненного в «преступлении против животных». Под внушительными стропилами торговых рядов прения становились все ожесточеннее, напряжение росло, а слова, которыми обменивались стороны, все больше и больше походили на лозунги. Представитель муниципалитета решил, что пора вмешаться, чтобы ситуация совсем не вышла из-под контроля.

— Мадемуазель Бюрла, я попросил бы вас оставить этих людей в покое и не препятствовать их работе, — сказал он спокойно, но твердо.

— Раздавать листовки в общественном месте никому не возбраняется, — резко возразила молодая женщина, обрадованная, что наконец-то нашла оппонента, с которым можно схлестнуться по-настоящему.

— Зато допекать людей — запрещено! — проворно ввернул продавец, стоявший в центре зала, сунув руки в карманы.

То тут, то там послышались смешки. Но молодую женщину они не впечатлили, а лишь подстегнули ее решимость.

— Что, правда глаза колет?! — раскричалась она. — Все вы тут — сообщники преступления!

Но время шуток прошло. Манон Бюрла была известна всем, и на лицах уже читалось явное раздражение. Муниципальный служащий крепко схватил ее за руку и препроводил к ее машине. Она не пыталась вырываться, сознавая, что ее малые габариты не позволят ей вступить в борьбу. Какой-то старик, облокотившийся о заграждение рядом с Лорой, плюнул на землю и пробурчал:

— Достала уже!

— Похоже, она полна энтузиазма… — заметила Лора. — И очень активная.

— Ну да… Активная, чтобы нас допекать! Мотается по округе на своей тачке и угрожает рестораторам. Дескать, либо пусть перестанут предлагать фуа-гра, либо ее дурацкая ассоциация устроит акции… Не знаю, как это называется…

— Значит, активная, решительная, да еще и угрожает! — подлила масла в огонь журналистка. — Любопытно, но ни один ресторатор мне об этом не говорил.

— Это потому, что они не принимают ее всерьез. Да к тому же такие истории для них — не больно-то хорошая реклама.

— А она всем ресторанам угрожает или только самым туристическим?

— Всем! От Нонтрона досюда ни одного нет, кого бы эта заноза в заднице пропустила!

Лора наблюдала за муниципальным служащим, который теперь, оказавшись на изрядном расстоянии от рынка, пытался урезонить молодую женщину.

— И даже «Харчевне Тетушки Адель»? — не отставала журналистка.

Старик криво усмехнулся, показав прореженные зубы:

— Да, мадам. И знаете, что эта засранка осмелилась сказать Тетушке Адель? Обозвала ее «пособницей» только за то, что она продавала грибы мужичку, который разводит уток для паштетов! Представляете? Сказать такое нашей Адель!

Лора не смогла скрыть удивления.

— И что та ответила?

— Ну, много слов ей не понадобилось. Про грибную палку Адель слышали? Так она этой палкой врезала ей прямо по копытам. Как ответ это, может, и коротковато, зато доходчиво. В любом случае иначе с Манон говорить нельзя. Она же как собака бешеная, даже еще хуже!

11

Погода стояла приятная, как часто бывает поздней осенью, и вечер обещал быть таким же. Чтобы оказать честь своим постояльцам, мадам Ватсон состряпала перигорское фрикасе согласно местным традициям, во всех пунктах следуя рекомендациям Ля Мазий, которая рассматривала приготовление этого блюда как коренную основу для всякого супа, достойного этого названия. Не признаваясь в этом напрямую, Маргарет надеялась блеснуть в глазах Лоры Гренадье, про которую повсюду говорили, что она самый авторитетный гастрономический критик из своего поколения. Это был также способ доказать ей, что чужестранец вполне способен полностью слиться со своей приемной родиной.

С началом второй половины дня она обжарила на утином жире ломтики «беломясой» и «желтомясой» репы, моркови, измельченную луковицу, а также нарезанный кружочками лук-порей. Добавила к этому три зубчика чеснока и кусочек копченого сала, высыпала добрую ложку муки, подрумянила ее и добавила большой стакан куриного бульона. Все это тушилось больше часа, и весь дом пропах густым, пьянящим и очень перигорским ароматом, который приглашал к расслаблению и удовольствию.

Так что ужин был легкий. Этого кушанья вполне хватило, чтобы успокоить аппетиты и оживить беседу, которая прелюбопытным образом свернула на весьма относительные достоинства британской гастрономии.

— А знаете, что говорил Бернард Шоу? — спросил Джеймс Ватсон, поглаживая усы кончиками пальцев.

— Чувствую, что вам не терпится сообщить мне это, — улыбнулась журналистка.

— «Если англичане способны вынести свою стряпню, они способны вынести все что угодно».

Пако поперхнулся от смеха, едва не выплюнув свой бульон в тарелку.

— Отлично, Джеймс! — прыснула Лора. — И это так верно… не обижайтесь.

— Никаких обид, ни в коем случае, но я не устою перед удовольствием процитировать вам еще Сомерсета Моэма, который где-то написал: «Если хотите поесть в Англии, возьмите три завтрака».

— И *батские булочки* вашей супруги — верное тому доказательство… Завтраки на «Ивовой мельнице» просто

превосходны! А это значит, что и фрикасе также — образец жанра!

Мадам Ватсон предпочла укрыться на кухне, чтобы краснеть там в свое удовольствие. Оправившись от волнения, она вернулась в гостиную с кипятком в чайнике, а заодно принесла несколько баночек со смесями для приготовления отваров, причем некоторые из них были с этикетками «Шести Столпов». Лора выбрала настой укропа, способствующий улучшению пищеварения. Пако остановился на более классическом варианте вербены с мятой.

— А вы, как я погляжу, частенько наведываетесь в общину Юго Штейнера, — спросила будто невзначай Лора, дуя на свое питье в чашке.

— О! Довольно редко, — отозвался Джеймс смущенно. — Он прелюбопытная личность, но мне всегда немного не по себе, когда случается там бывать… Однако должен признать, что он готовит и продает качественные продукты, особенно из растений.

— Время от времени мы заглядываем в тамошнюю лавку, — подтвердила Маргарет. — И нам случалось пообедать в «Эсперакской корчаге»… всего один раз, по правде говоря… Все-таки это странное место, немного вроде самого Штейнера…

— Мы тоже туда заглянули вместе с Пако, — сказала Лора, отставляя свою чашку. — Что касается меня, то ресторан мне понравился: идея оригинальна, меню составлено неплохо, да и кухня хороша, пожалуй…

— А все этот африканец, которого Фабрис Пероль привел, это он там у них у плиты заправляет… в самом деле хорош!

Ватсон говорил, не теряя своей флегмы, но в его голосе все же чувствовалось некоторое непонимание.

— Фабрис Пероль, муж Аделины? — удивилась Лора.

— Да, он его подобрал на дороге в Перпиньян, — подтвердила Маргарет. — Еще до того, как Фабрис стал помогать жене в харчевне, он долго работал водителем тяжелого грузовика. И когда увидел Адаму на дороге, без багажа, без документов, совершенно потерянного, думаю, он его пожалел.

— И привез сюда?

— Фабрис прекрасно видел, что это нелегал… Думаю, малиец, беженец или что-то в этом роде. Я не смог бы даже сказать, сколько ему лет… Наверное, лет двадцать-тридцать… но предполагаю, что он внушил Перолю доверие, иначе с чего бы он посадил его в свой грузовик.

— И Юго Штейнер нанял его в своем Центре?

— Не сразу. Сначала Адама жил в закутке амбара, рядом с харчевней, и за это помогал Аделине… в общем, работал за кров,

за еду и чистую одежду, но быстро доказал, что на него можно положиться. А поскольку он проявил себя с наилучшей стороны, был эффективен и даже компетентен, Штейнер без колебаний взял его к себе.

— Он по-прежнему без документов, полагаю?

— Кто знает… Здесь народ не болтливый. Бывает, узнаешь иногда кое-что, но никто не вмешивается… Это одна из тем, о которых тут не говорят.

Лора и Пако поняли, что беседа подходит к концу. Каждый поставил чашку на поднос и отправился в свою комнату. Раньше мадам Ватсон предложила им выбрать себе что-нибудь из ее коллекции детективных романов. Она очень гордилась, что в ней примерно две тысячи томов, большая часть на английском языке, но было и немалое количество по-французски, чтобы удовлетворить постояльцев гостевого дома. Пако отклонил предложение, сославшись на усталость, а вот Лора ушла в свою комнату с тремя книгами под мышкой: «Убийство под шампанское» Агаты Кристи, вещь, которую она никогда не читала, и «Смерть под шампанское» Эдит Найо Марш — ради странного сходства названий; а кроме этих вершин детектива в стиле *«мышьяк и кружева»* она не устояла перед романом «Умирают только дважды» Робина Кука, который был в числе ее любимых авторов.

Прежде чем почистить зубы, она попыталась (правда, без большой надежды на успех) позвонить дочери. Однако вопреки ее ожиданиям Амандина взяла трубку, и голос у нее был жизнерадостный, а настроение — веселое.

— А ты знаешь, что я учусь играть на гитаре?

— Да, Дафна говорила.

— Это гробит пальцы, но довольно легко… я уже знаю четыре аккорда.

— Ты могла бы вернуться к отцу на выходные… было бы неплохо.

— Даже не мечтай!.. Вообще-то Дафна отправила тебе мейлом материалы, которые ты у нее просила…

— Поблагодари ее.

— Хочешь, сбацаю тебе кусочек по телефону?

— Я немного устала, завтра, быть может.

— Ну ладно, тогда до завтра. Пока, чмоки!

Девочка резко бросила трубку, оставив свою мать в недоумении. Лора быстро посетила ванную, небрежно натянула белую хлопчатобумажную пижаму и укрылась теплым одеялом. В этот час Ватсоны уже наверняка легли, так что было слишком поздно включать принтер мельницы. Изучение материалов

подождет до завтра. Она пробежалась глазами по текстам на обложках романов, прочитала по диагонали аннотации и заснула, так ни один и не открыв.

12

Проглотив за завтраком последние *батские булочки*, Лора встала из-за стола и направилась в гостиную. Там она устроилась в объятиях обтянутого рыжеватой кожей клубного кресла, поставила чашку с чаем на соседний одноногий столик и стала просматривать подборку, которую ей вчера прислала Дафна.

Привет, Лора.

Посылаю тебе во вложении материалы, которые смогла найти по этой теме, и, честно говоря, наслаждалась вовсю. В Средние века уже знали толк в кулинарной литературе, у них были даже свои бестселлеры: «Мясовед» Тайевана и «Парижский Домовод» пользовались большим спросом. Первая датируется 1486 годом, переиздавалась больше двадцати раз, вплоть до 1615 года, а ее автор (Тайеван — это его прозвище, на самом деле его звали Гийом Тирель) был поваром королей Франции. Эта книга стала настоящим учебным пособием, поскольку он обращался в основном к профи. Другая книга, «Парижский Домовод», датируется 1394 годом и считается самым большим сборником кухонных рецептов Средневековья (больше четырех сотен!!!!). Ее написал какой-то пожилой горожанин для своей молоденькой жены, пятнадцатилетней сиротки, которая ничегошеньки не знала о жизни. Кроме рецептов, он дает множество советов по домоводству, а также касательно семейной жизни и даже правил приличия и «вежества» вроде: «Всегда надобно иметь ногти чистые и пригоже подрезанные», или «Не обжорствуй, дабы не рыгать»!

Насчет самой кухни: как ты и говорила, вкус у еды был тогда резче, чем сегодня. Много колдовали над соусами, но делали их без жира и без муки. Пряностей клали больше, и они сильнее чувствовались; а еще в те времена большое значение придавали окраске блюд… Вот Пако позабавится!

Кстати о забавах, у меня уже появилась одна идейка: надо будет затеять маленькую викторину типа «верно / неверно» по теме «Известны ли были эти продукты нашим предкам?». Это чтобы напомнить, что было привезено из Нового Света или других мест, начиная с кабачков и кончая индейкой, а между ними кукуруза,

картошка, сахар, шоколад и т. д.

По поводу искусства сервировки стола: тогда столовых комнат как таковых в домах вообще-то еще не существовало. Когда приходило время еды, «ставили стол», то есть клали на козлы широкую доску и накрывали ее скатертью, чтобы сотрапезники, которые ели прямо руками, чем-то могли их вытирать. Не было ни тарелок, ни столовых приборов: вилками и ложками пользовались только на кухне, а для того, чтобы положить себе кушанье, каждый пользовался широким ломтем хлеба, его называли так же, как сейчас разделочную доску, — «траншуар».

Кроме того, я нашла кучу всяких курьезов, их можно объединить в рубрике «Возврат к истокам». Знаешь, откуда взялось слово «приятель» — «copain»? Это же «co-pain», буквально «сохлебник», то есть тот, с кем разделили хлеб! Но я обнаружила еще одну чудну́ю штуку: оказывается, в Средние века, чтобы целиком зажарить какое-нибудь животное, его насаживали на вертел, то есть на штырь, который тогда назывался «барб». Это так и звучало: «штырь в зад» — «la barbe au cul». Англичане, которые все-таки проторчали у нас в Аквитании целых два века, переняли технику, но со своим жутким акцентом выговаривали это как «бабекью», а потом «барбекю». Funny, isn’it? Сказать по правде, я немного сомневаюсь в этой информации, есть и другие версии, например, слово «барбакоа», пришедшее из Латинской Америки… так назывался кол для насаживания животного. Тут еще стоит покопать…

В продолжение этой же темы я обнаружила происхождение выражения «есть, оттопырив мизинец». Вместе с кушаньями тогда могли подавать на стол и пряности в какой-нибудь маленькой емкости. И во время еды мизинец держали на весу, чтобы случайно не испачкать его в соусе и иметь возможность подцепить им специи. А поскольку они были очень дорогими и лишь немногие общественные классы могли их себе позволить, отсюда и взялось представление, будто оттопыренный мизинец — признак изысканности и принадлежности к определенному кругу!

По поводу «помпи́». Подтверждаю объяснение официантки: помещик держал хлебную печь, которой крестьяне должны были пользоваться, платя ему за это особый сбор, это называлось «баналите́». Но если хлеб

варили в бульоне, он не взимался. Хитро!

Так-то вот, тема буквально кишит маленькими историями, которые могут показаться анекдотичными, но при этом проясняют смысл многих вещей нашей повседневности. И к тому же та эпоха была гораздо утонченнее, чем о ней обычно думают… Это вам не какие-нибудь доисторические времена!

Теперь по поводу Амандины: не беспокойся, все хорошо. Сегодня она пошла в школу, а вечером мы опять будем заниматься гитарой. Должна тебе сказать, что она стала поспокойнее (со мной, во всяком случае…).

Приятного чтения.

Целую,

Дафна

К Лоре присоединился Пако, пристроил свой ноутбук на коленях и, прихлебывая горячий кофе, стал обрабатывать снимки, сделанные вчера на грибном рынке, пока журналистка с механическим карандашом «Критериум» в руке просматривала материалы, собранные ответственным секретарем редакции. А Маргарет Ватсон, убрав со стола остатки завтрака, предалась утреннему отдыху с романом в руках, пользуясь плодотворным присутствием своих молодых постояльцев, чтобы почитать в приятной компании.

Потом все вернулись к своим каждодневным заботам. Маргарет и Джеймс отправились на эсперакский рынок, захватив с собой тележку, украшенную несколько поблекшим английским флажком. А что касается Лоры и Пако, то их ждала встреча в сообществе «Шесть Столпов».

Во дворе вокруг большого каштана были расположены на равном удалении друг от друга пять садовых столов. За одним из них сидел Юго Штейнер и был совершенно поглощен составлением цветочной композиции, пока не заслышал шаги своих гостей по гравию.

— Мадам Гренадье! Рад снова вас видеть среди нас! — воскликнул он, пожимая руку главному редактору «Гастрономических радостей». — Садитесь, прошу вас. И вы тоже, мсье… хм, простите мою невежливость, но я запамятовал, как вас зовут.

— Пако Альварес, — ответил фотограф с мощным рукопожатием.

— Очень хорошо. Желаете какой-нибудь напиток, отвар? У

нас найдется все, что угодно.

— Это очень любезно с вашей стороны, но нет, спасибо, — ответила журналистка, усаживаясь напротив цветов. — Я и не знала, что вы интересуетесь икебаной.

— Весьма убого, как вы сами можете судить. Но это искусство так обогащает. Здесь и речи быть не может только о видимости, об очевидной, немного грубоватой красоте. Эта дисциплина требует строить свою композицию, ориентируясь по трем главным координатам: небо, земля, человечность. И опираясь на три основы: асимметрия, пространство и глубина. В Японии…

Вдруг Штейнер осекся и внимательно обвел взглядом своих гостей.

— Но мы отвлеклись. Насколько я понял, вы бы хотели поговорить о кухне Средневековья.

— Да, — продолжила немного сбитая с толку Лора. — Я собираюсь посвятить этому главный материал номера, и в этой связи было бы интересно рассказать о вашем ресторане, вообще о вашем подходе к делу. Если вы согласны, разумеется.

— С превеликой радостью, — ответил он.

Он взял плошку, в которой составлял свою композицию, а также ветки, которые еще не успел пристроить, и перенес все на другой стол. Потом вернулся, сел рядом с Лорой и, глядя на крыло, в котором расположилась «Эсперакская корчага», вспомнил о создании этого заведения.

— Я долго вынашивал этот проект. Чтобы завершить его, нам пришлось преодолеть много препятствий. Всякие непредвиденные случайности, настороженность, но мне нравится считать, что ресторан увидел свет, когда настал подходящий момент, когда мы закончили путь.

— Какой путь? — спросила Лора.

— Свой внутренний путь. Путь с большой буквы! Исследуя прошлое, историю, людей былых времен, мы сами остаемся существами, целиком вылепленными из нашего настоящего. И мы не способны отстраниться, избавиться от себя, наблюдая то, что было «до нас». Я намеренно не употребляю слово «прошлое», потому что это значило бы исказить реальность вещей. Прошлое — понятие объективное, однако мы сами никогда таковыми не бываем.

Штейнер перевел дух, пригладил свою пышную шевелюру и, прежде чем продолжить, помолчал несколько секунд, на сей раз пристально глядя на журналистку.

— Не мне вас учить, мадам Гренадье, вы и без меня знаете, что кухня — это основной показатель состояния мира. Акт принятия пищи далеко выходит за пределы элементарного

биологического процесса. Он говорит нам о том, кто мы есть, но главное — *что* мы думаем и *как*.

В его речи не было никаких обиняков. И от него исходила сила, уверенность, которая становилась все более волнующей, по мере того как он развивал свою мысль.

— Вы заметили, что я говорю «думать», а не «верить». Французское слово *penser* — «думать», «полагать» — происходит от латинского *pensare*, что значит взвешивать, прикидывать вес на руке. Мы представляем себе Средневековье темным, слепленным сплошь из глупых суеверий, но в нем обитал разум. И он становился все шире, питал себя.

Из главного корпуса вышла молодая женщина, чье имя значилось на кармашке ее блузки.

— Мсье Штейнер, вас просят к телефону.

— Вы же видите, я занят, — ответил он спокойно, даже не посмотрев в ее сторону.

Телефонистка переминалась с ноги на ногу, словно в ней свербило какое-то назойливое желание.

— Но это мсье Мариво, аптекарь из Бержерака…

— Я ведь сказал вам, что не свободен! — повторил Штейнер, не повернув головы и не проявив ни малейшего раздражения.

— Он уже три раза звонил сегодня утром, — не отставала молодая женщина.

— Ответьте, пожалуйста, мсье Штейнер, — сказала Лора. — Мы вполне можем подождать и даже воспользоваться этим, чтобы, например, отведать какой-нибудь из ваших настоев.

Демонстрируя полное самообладание, Юго Штейнер направился в свой кабинет и уединился там, а телефонистка вызвалась проводить Лору и Пако в столовую.

13

Дойдя до регистрационной стойки, они воспользовались дверью слева и двинулись к «Сердцу Центра». Сначала надо было пройти через «Притвор» — погруженный в темноту вестибюль, где их единственным проводником были перила, тянувшиеся по стене до противоположной двери. Оттуда они попали в длинный коридор, по обе стороны которого располагалась анфилада комнат. «Как ствол дерева с ветвями», — заметила телефонистка.

Дверь в конце коридора вела на кухню, выполнявшую заодно роль столовой. Там Лора и Пако внимательно выслушали объяснения молодой женщины, которая добросовестно расписала им лечебные достоинства различных отваров. Но, поскольку перечисленные смеси рекомендовались от довольно многих расстройств, отождествить их с собственными недомоганиями было не очень-то просто. В конце концов они решили взаимно довериться друг другу: Лора выбрала для Пако отвар «Умиротворенный живот», а Пако для Лоры настой «Дневная безмятежность». Поздравив обоих с удачным выбором, телефонистка приготовила им питье и подала в двух керамических пиалах на простом деревянном подносе.

— Можно выпить их прямо здесь, либо пройти в *зал свободного слова*.

Лора прикоснулась ладонью к прямоугольному столу, за которым, наверное, могла усесться целая дюжина человек.

— Так это здесь питаются гости Центра? — спросила она.

— Да. Где пища готовится, там и подается. Это позволяет наилучшим образом усваивать питательные вещества благодаря осознанному поглощению. От сырого продукта до жевания.

— Понимаю… Пойдемте в другой зал, мне любопытно взглянуть. Вы можете нас туда проводить?

— С удовольствием. Следуйте за мной, я вам покажу.

Молодая женщина пошла вперед по коридору как стюардесса, показывающая пассажирам, где находятся аварийные выходы.

— Здесь вы видите зал медитации. Напротив — зал, отведенный для йоги, тайцзи или массажа шиацу. Тут зал для занятий по развитию точности и сосредоточенности, таких как каллиграфия, икебана или созерцание красоты грецкого ореха. Затем…

— Чего-чего созерцание? — прервал ее Пако, уверенный в том, что толком не расслышал французское слово.

— Красоты грецкого ореха! Это упражнение для личностного развития, разработанное самим Юго Штейнером. Грецкий орех —

дар природы, сокровище здоровья. Еще Хильдегарда Бингенская[14] почти тысячу лет назад восхваляла его благодетельные свойства. Грецкий орех — сочетание хрупкости и крепости. Вы замечали совершенно необычайную форму его ядра? Это же словно уменьшенная копия человеческого мозга!

Поскольку никто из ее гостей не впал в экстаз при упоминании этого сходства, она продолжила:

— Упражнение, введенное Юго Штейнером, состоит в том, чтобы, «омываясь свежим воздухом», собирать грецкие орехи в саду, который вы видели по приезде сюда, потом здесь, уже в помещении, избавлять ядра от обременяющей их оболочки, то есть от скорлупы. И надо быть очень внимательными, чтобы не повредить их, тем самым лишив природных свойств. Затем очищенные ядра осторожно кладут на керамическое блюдо, словно подношение в благодарность за то, что нам было даровано.

— А что происходит с очищенными ядрами после того, как они оказываются на блюде? — спросила Лора.

— Юго Штейнер лично берет на себя заботу о том, чтобы избавить ученика от этого бремени, позволяя ему углубить свои познания вот в той библиотеке, или поделиться своим опытом с другими в зале свободного слова, то есть здесь, прямо перед вами. У вас есть еще вопросы?

И телефонистка продемонстрировала несколько озадачивающую безмятежность, словно сам факт того, что ей больше не будут задавать вопросов, окончательно освободил ее от всех будничных забот. Лора поблагодарила молодую женщину и вошла в помещение, Пако — за ней. Пол тут был покрыт ткаными восточными коврами с геометрическими узорами, рыжеватые тона которых сообщали этому месту теплоту. По всему пространству были раскиданы потертые кожаные пуфы. Вновь прибывшие сдержанно приветствовали завсегдатаев и заняли место рядом с книжной полкой, на которой стояло несколько книг, названия которых Лора быстро пробежала глазами, пока ее внимание не привлекли ковры на полу. Она попросила Пако незаметно сфотографировать их.

В противоположном углу возле одного из окон журналистка узнала Манон Бюрла, оживленно говорившую с каким-то подростком. Тот слушал, не осмеливаясь вставить слово, и лишь изредка кротко поднимал на нее болезненные и обведенные кругами глаза.

— По крайней мере, ты мог бы попытаться прийти в понедельник. Обещаю тебе, мы очень организованны. Народ соберется перед префектурой. И к тому же тебе недолго

добираться отсюда до Перигё. Надо только сделать над собой усилие. Неужели все эти утки и гуси, которых мучают из эгоизма, не мешают тебе спать? Это же варварство, презрение к жизни!

Какой-то мужчина лет сорока решил прийти на помощь подростку и встал, выпятив грудь.

— Манон, кончай его доставать, Люка́ и без того неуравновешен. Знаешь ведь, что ему твердости не хватает. Попробуй сперва убедить других.

Манон Бюрла в сильнейшем раздражении пожала плечами и направилась к столу какой-то на диво тучной пары, где, не спросив разрешения, тотчас же прервала их беседу. Тем временем мужчина благосклонно положил руку на плечо пугливого подростка, улыбнулся ему и предложил помочь с выбором книги. А выбрав одну на глазах Лоры, протянул ее Люка́, после чего представился:

— Здравствуйте, меня зовут Лоран Рибурд. Вы ведь только что приехали в «Шесть Столпов»?

— Не совсем. Я Лора Гренадье, журналистка. А это мой фотограф, Пако Альварес. Мы пишем статью о кухне Средних веков, потому и осматриваем Центр, прежде чем взять интервью у Юго Штейнера. А вы здесь работаете?

Лоран Рибурд воздел руки к небу, словно призывая его в свидетели:

— Когда-нибудь начну, быть может! Если понадоблюсь. Пока я всего лишь активный член сообщества. Открыл его для себя два года назад, в тот момент своей жизни, когда мне требовалось заново определить свои приоритеты, на чем-то сосредоточиться.

— И как вы о нем узнали? — спросил Пако.

— Слухами земля полнится, это наилучшая гарантия, и здесь я сполна оценил правильность того, что предчувствовал. У нас прямо под рукой есть все средства для умножения наших внутренних сокровищ, а мы вместо этого глупо проходим мимо ради исступленного бега в пустоте.

Сознавая, что ему будет трудновато вот так сразу приобщить новоприбывших, Рибурд решил прибегнуть к более прагматичному подходу.

— Наша первая и последняя сила — это наше здоровье. Чего стоит богатство, если оно не помогает избежать боли и не мешает смерти поразить нас? С этим все согласны, но при этом забывают главное: это драгоценное сокровище жизненных сил и есть первый и последний источник нашего счастья, нашего благополучия, нашего блаженства. Гармония — мать безмятежности и возвышенности.

— И как же достигнуть этого состояния? — спросила Лора.

Пако время от времени прикладывался к своей керамической чашке и не пытался вмешиваться.

— Надо перейти к нему путем своего полного преобразования. И нашим первым проводником должно стать наше питание. Надо вернуться к мудрости былых времен, к знанию древних, когда человек и природа еще не были отъединены друг от друга машиной. Надо также воспринимать тело человека как единое целое, как некий механизм, который необходимо отладить, привести в равновесие относительно составляющих его жидкостей, относительно того, чего требуют от него рассудок, психика и…

Внезапно Рибурд прервался, подыскивая слова: в зал свободного слова только что вошел Юго Штейнер. Бросив всего лишь один острый взгляд, он сразу же уловил царившую тут атмосферу и оценил природу различных бесед. Подойдя медленным, но решительным шагом к Манон Бюрла, он вежливо, но недвусмысленно попросил ее отправиться на кухню ресторана, чтобы помочь шеф-повару. Молодая женщина исчезла без единого слова. После этого он подсел к тучной паре, которую та допекала, и отошел лишь после того, как убедился, что они хорошо себя чувствуют. Внимательно посмотрел на Люка́, поглощенного чтением, и только после этого направился к Лоре и Пако, извинившись, что не уделил им достаточного внимания.

— Я вижу, что вы соблазнились нашими отварами. Надеюсь, что они вам по вкусу.

— Восхитительно! — призналась Лора. — Поздравляю вас. Мы также видели вашу кухню и столовую.

— Нам пришлось много там поработать, ведь это самое чувствительное место. Для того чтобы привести себя в форму, надо обязательно перейти на хорошо продуманное, здоровое питание. Большинство из наших посетителей утратили связь с пищей, и эту связь приходится восстанавливать. И к тому же Центр, слово говорит само за себя, — это отправной пункт не только сам по себе, но и в нашей вселенной. Я надеялся воссоздать здесь современную версию очага былых времен, вместе со всем, что он подразумевает, потому что, к несчастью, именно этого так не хватает многим людям.

— Обширная программа!

— В самом деле! Но я забыл о вашей! Не желаете ли, чтобы мы провели интервью на кухне ресторана?

— Превосходная идея! Пако сможет сделать там несколько снимков.

— Я объясню вам, как готовить некоторые средневековые блюда. Но у нашего шефа, Адамы, обед на носу, а во время

работы он говорить не любит. Если хотите, я мог бы пока показать вам наш биоогород, где мы выращиваем старинные и немного подзабытые виды растений. Что скажете на это?

— Прекрасно, мы следуем за вами.

Идя впереди, Штейнер покинул вместе с гостями зал свободного слова, застывший в тягостном молчании.

14

Посещение «Эсперакской корчаги» завершилось заходом в магазинчик Центра. Кроме фирменных настоев, которые обнаружили Лора и Пако, там предлагались многочисленные товары, от ароматического печенья с протеиновыми травами до CD-дисков для релаксации, а также подушечки, надушенные эфирными маслами, несколько книг, посвященных оригами, тетради с образцами росписи скорлупы грецкого ореха, трактаты о самомассаже с вкладными листами. Юго Штейнер также развивал линию продуктов, согласовываясь с «Рецептами здоровья» или, как их иначе называли, с «Рецептами радости» Хильдегарды Бингенской, настоятельницы монастыря, жившей в XII веке, которая рассматривала медицину как акт христианского милосердия и, обладая солидными познаниями в ботанике, особо выделяла «три продукта здоровья»: спельту[15], укроп и каштан.

Вернувшись на автостоянку, Лора поблагодарила Юго Штейнера за время, которое он им уделил, и заверила, что еще свяжется с ним, когда будет готовить материал.

— И последнее, прежде чем мы расстанемся, — сказал Юго Штейнер, сложив руки и прочистив горло. Только сейчас стало заметно, как он немолод. — Вы встретили в Центре людей неуравновешенных, с хрупкой психикой. Наши гости посещают его не ради туризма в сельской местности. Все они проходят через особый период своей жизни… очень деликатный период. Не скрою от вас, что некоторые из них — бывшие наркоманы, другие пытались покончить с собой. Я знаю, что в деревне наш Центр частенько называют не «Шесть Столпов», а «Шесть Остолопов». Считают его пристанищем психов и неудачников.

Лора не могла скрыть легкого удивления. Штейнер успокоил ее:

— Я безразличен к слухам… Болезнь, психическая неуравновешенность, провал за провалом вызывают тревогу. Они заставляют нас сомневаться в себе, искать свои пределы, свои слабые места. И работа состоит в том, чтобы дать нашим гостям возможность снова выйти на свою дорогу и идти по ней с высоко поднятой головой, ничего не стыдясь и ничего не опасаясь. Найти свою истину. Это путь, требующий больших усилий и мужества. Одна из его опасностей — это слишком поспешно решить, что уже достиг своей цели. Маленький прогресс после большой боли может показаться оазисом. Но это всего лишь первый шаг, а дорога длинна, очень длинна. Взгляните на ребенка, который учится ходить. Он находится в наибольшей опасности именно

тогда, когда думает, что ему ничто не угрожает. Я говорю вам это потому, что наши гости находятся не в лучшем положении, чтобы объяснить, как действует наш Центр, нашу философию и наши принципы. Они все еще не имеют силы посмотреть прямо на солнце и довольствуются его отблесками. Вспомните того человека, который говорил с вами в зале свободного слова, Лорана. Он думает, что выздоровел, хотя его все еще терзает невероятная жажда признания. Он по-прежнему живет лишь ради этого. Его отец считает, что из троих его детей Лоран — самый никудышный. Мать своего сына не критикует, но она его и не извиняет. Лорану никак не удается найти свое место. А почему он заговорил с вами?

— Наверное, чтобы произвести впечатление и отчасти занять ваше место, — предположила Лора.

— Вот именно. Он пытается «убить отца», как это называют психоаналитики. И он далеко не первый, кто так ведет себя со мной. Я на него за это не сержусь. Нужно время, много времени, чтобы исправить неудачи воспитания, смягчить первые отрицательные впечатления, которые порой доставляет жизнь. Когда у растения кривая подпорка, это так или иначе сказывается на нем.

— Нам все это совершенно понятно, и мы тут вовсе не для того, чтобы судить, — уверила его журналистка.

Надменное лицо Юго Штейнера подернулось пеленой нежности. Его взгляд смягчился, стал более приветливым. Он продолжил, понизив голос, доверительным тоном:

— Самый прекрасный человек, которого я знал, впитал в себя эту мудрость с юного возраста.

— Это была Адель? — спросила молодая женщина.

— Как можно это скрыть?

— Вас выдают ваши глаза, мсье Штейнер. В них появляются те же чуть ностальгические отсветы, как и в тот вечер, когда вы говорили о ней в вашем ресторане.

— Немногим везет встретить в своей жизни кого-то, похожего на Адель. А мне к тому же повезло полюбить ее. Злые языки скажут вам, что она была немного колдуньей, но, в сущности, эти люди сами хотели бы обладать теми способностями, которыми ее наделяли. Они уже малость ревновали к ее тетке, к той, чье имя она унаследовала. Вы ведь знаете эту историю?

Лора кивнула.

— Это была выдающаяся женщина. Адель очень любила свою тетю, и ей повезло, что та с ранней юности приобщила ее к главному в жизни. Ей досталось сокровище — средство прожить свою жизнь в счастье и превосходном здравии. Именно от нее

Адель получила секрет «молодильного фрикасе».

— Что это за блюдо? Не помню, чтобы я видела его в вашем меню.

— Его там и нет. Это блюдо она каждый день готовила себе сама. Она знала уникальный способ готовить свое фрикасе по-перигорски, но мне его секрет так и не раскрыла.

— Какая досада!

— Я бы проявил изрядную неблагодарность, если бы стал сердиться на нее за это. Она и без того уже столько мне дала!

В глазах Штейнера читалось лукавство. Лора почувствовала, как ее телефон завибрировал в сумочке. Она поспешно достала его и бросила на экран короткий взгляд. Амандина наконец-то решилась вступить с ней в контакт.

— Извините меня, но я должна ответить. Не хочу быть кривой подпоркой для юного растения в самую пору расцвета…

15

Взяв трубку, Лора попросила свою дочь немного подождать, пока она не уединится, чтобы спокойно поговорить. В телефоне можно было расслышать вдалеке насыщенный звук гитары, очень высокий, на границе возможностей струн, перекрывающий и рычание электронного баса, и дребезжание особенно агрессивных металлических тарелок. Она сделала несколько шагов к взятой напрокат машине и, решив, что достаточно отдалилась, осторожно приложила трубку к уху.

— Сделай потише музыку, Амандина! Ничего ведь не слышно!

Неровный стук каблуков, ругательство, грохот опрокинутого стула, и музыка резко стихла.

— Я беспокоюсь, — сказала Лора. — Ты могла бы мне и раньше позвонить.

Едва она произнесла последнее слово, как тут же пожалела об этом полном горечи тоне упрека, об этой неожиданно прозвучавшей тревоге. Последовавшее за этим молчание дочери было красноречивым ответом на ее неуклюжесть.

— Амандина?.. Ты здесь?

— Да, мам…

— Ты все еще у Дафны?

— И мне здесь хорошо…

— Тем лучше.

Последовало краткое молчание, за время которого журналистка постаралась еще больше смягчить свой голос:

— И ты там надолго?

— Насколько понадобится.

— У тебя с собой достаточно белья? Нужно что-нибудь?

— Не беспокойся, все путем.

— А как в школе? Домашние задания?

— Я же тебе говорю: все путем… Закончили проповеди Боссюэ, у меня пятнадцать баллов за контрольную… и начали сравнительный анализ Расина и Корнеля… Это довольно легко… У меня вообще по французскому неплохо идет, вот я и предложила Дафне написать слова для ее следующей вещи… И все накатала катренами!

— Чем-чем?

— Ну, катренами, четверостишиями, и… вышло просто неотразимо… на двенадцати тактах так и пробирает!

Амандина прочистила горло, принялась щелкать пальцами и вдруг завопила в примерной тональности *ми* мажор:

Чтоб жирок с себя согнать,
Надо в койке поскакать,
Этот трюк совсем не грех —
Упражненье «ноги вверх»!
Хочешь сжечь калории?
Позабудь теории:
Вместо завтрака утром
Повторяй Камасутру!

— А насчет припева заморачиваться не стала… в любом случае там доминируют гитарные риффы.

— И что в итоге получается?

— *Целлюлит блюз… Блюз… Блюз… Целлюлит блюз…* два раза подряд!

— В самом деле, это… как бы сказать… Довольно выразительно и… рождает ассоциации.

— Честно?

— Если ты и в самом деле думаешь, как пишешь, то…

— Я рада, что тебе понравилось! — оборвала ее Амандина возбужденно. — Вот, послушай, по-моему, это лучший куплет:

Пропустила физкультуру —
Подкачай мускулатуру,
Без движухи дело швах —
Шибче ерзай в простынях!

— Отлично ложится! — выпалила она, даже не переведя дух. — Особенно когда прямо после этого ударница с басисткой хором талдычат: *Целлюлишит!.. Целлюлишит!..* А дальше подхват гитары… хорус!

— А латынь тут при чем? Физика-химия?

— Да все нормально, мам, не парься…

— Ты с отцом помирилась?

— Нет еще… Может, пошлю ему сообщение, это его успокоит.

— Думаю, было бы неплохо… Он беспокоится.

— Я уже пообещала Дафне это сделать.

— Ну, раз ты уже обсудила это с Дафной, мне больше нечего добавить.

— Да не злись, мам, но мне с ней в самом деле легко, мы много говорили, с тех пор как я у нее… Мне это в кайф, идет на пользу.

— Она плохого не посоветует, — подтвердила Лора.

— Мы с ней вчера вечером малость поцапались из-за

последнего куплета, ей кажется, будто я там немного перегнула палку. Для нее «Несиликоновые девушки» — *трэшевая* группа, но все-таки не *хардкор*… А ты как думаешь?

Сала нам не надо —
Шевели-ка задом!
Коли секс вкусней всего,
Слопай кекса своего!

— Это… и в самом деле… довольно дерзко.

— А я думаю, что скорее классно! Упс, извини, мне надо тебя оставить, звонят по второй линии! Чмоки, пока!

Закончив разговор, Лора посмотрела на экран с безнадежным видом. Сразу же по приезде в Париж потребуется срочный разговор с дочерью.

16

Еще не было полудня, когда Лора и Пако достигли излучины Тремола, речного извива, где Дордонь, вобрав в себя присоединившийся к ней Везер, прокладывает себе в скалах длинный, извилистый, похожий на ленту путь.

В самом центре деревни ресторан «Старое жилище» предлагал своим посетителям гастрономическую утонченность и радушный комфорт самого высокого класса, а шикарное «Бистро напротив» — неброскую изысканность.

Лора начала с дегустации нескольких классических блюд звездного стола шефа Венсана Арну: жареная голубиная грудка с «требушиным» соком[16] и макаронными изделиями из каштановой муки; серые улитки из Эйзи; перигорский чесночный суп-пенка с желтком; перепелиное яйцо пашот с хрустящим хлебцем; потом тушенный на медленном огне окунь, артишок а-ля баригуль[17]; утиные зобики и, наконец, взбитые сливки с грецкими орехами. Она не устояла перед искушением, отведав несколько ложечек десерта от шеф-кондитера Давида Бара «Зеленое Яблоко» (небольшой меренговый торт с кремом маскарпоне, с ликером «manzana» из зеленых яблок и зеленым лимоном).

Пока шеф-повар отвечал на вопросы журналистки о прошедшем сезоне, о местных производителях и поставщиках, с которыми работает, Пако исчез, чтобы сфотографировать некоторые детали убранства: крашеное дерево старинной сушилки для табака, клубные кресла в курительном салоне, которые приглашали к *фарниенте,* приятному ничегонеделанию, лохматый плющ, покрывавший стены здания, подстриженные кусты самшита рядом с водоемом из желтого перигорского камня, густую листву лип, которые наверняка сулили освежающую тень в разгаре лета, или же маленький деревянный мостик, переброшенный через робкую речушку, протекавшую вдоль парка.

Было почти около часа, когда они покинули заведение, пересекли площадь и пообедали в «Бистро напротив». Хотя Лора пришла сюда лишь для того, чтобы составить компанию Пако, она сама выбрала блюда, чтобы потом стащить у него с тарелки несколько кусочков. Фотограф охотно согласился с меню «Все из утки», которое начиналось с фирменного фуа-гра и желе в гипокрасе, за которым последовало утиное конфи и фрикасе с белыми грибами. Он спрашивал ее впечатления о дегустации и все дивился различным макаронным изделиям из каштановой муки.

— Ты без особого труда найдешь их в бакалейных лавках *био*, — объяснила журналистка. — Зато их не очень-то легко готовить. Вкус относительно резковатый. Ты сможешь купить это хоть сейчас, потому что мы едем в одно каштановое хозяйство. Там плодовый сад, должно быть, не меньше десяти гектаров. Они продают также песочное печенье с дикими каштанами и крем из маронов.

— Я подумаю об этом. А что снимать? Хочешь что-нибудь особое или делать классику: портреты, лавку, машины, каштаны, мароны, прочие деревья?

— Скорее классику, только вот никаких *маронов*, если ты имеешь в виду деревья, не бывает.

— А как же мароновый крем?

— Его делают из каштанов и маронов, — уточнила Лора.

— Ну почему вы, французы, вечно все запутываете?! Только ваша кухня вас, по счастью, и спасает, — снизошел Пако, встречая взглядом гурмана тарелку с фуа-гра, которую ему только что подали.

— Ты очень любезен, но хочу тебе напомнить, что испанская грамматика — тоже отнюдь не образец простоты. Ладно, в данном случае я вслед за тобой охотно признаю, что все это и в самом деле могло бы быть яснее. Видишь ли, по большому счету, говоря о мароновых деревьях, можно иметь в виду только *индийский маронник*[18]. Его плоды тоже называются маронами, но они ядовитые… так что забудем о них.

Пако согласно кивнул, подтверждая, что пока объяснения вполне понятны.

— Однако каштановое дерево имеет несколько разновидностей со съедобными плодами, и некоторые из них дают каштаны, а другие мароны. Плоды различают, раскрыв колючую оболочку… ну, ты знаешь, шипастая такая. Если внутри три орешка, это *каштан*. Если только один — то *марон*.

— Ну и ну… А в кулинарии?

— Каштаны используются для приготовления пюре и фаршей, а вот мароны оставляют для всяких кондитерских изделий и сластей, например, покрывают сахарной глазурью. Они лучше выдерживают термическую обработку.

Закончив обед, Лора и Пако отправились на юг, на границу департаментов Ло и Ло-и-Гаронна, и примерно через час пути добрались до каштановой рощи в имении Рапателя.

Предприниматель с нескрываемой гордостью показывал им свои владения, демонстрируя все этапы собственной деятельности: сбор опавших плодов, происходящий в конце

сентября — начале ноября, мытье и отбор каштанов, затем сушка самых мелких плодов, которые предназначены для помола гранитными жерновами, затем лаборатория, где разрабатываются кондитерские изделия. Он без устали восхвалял питательные свойства каштанов, богатых витаминами и минералами, а также и вкусовые достоинства перигорских маронов, репутация которых общеизвестна. Тогда Лора направила свои вопросы на экономический аспект и узнала, что со своими одиннадцатью сотнями тонн каштанов в год Дордонь является первым производителем Юго-Запада и третьим во Франции.

Вернувшись в свой гостевой домик, Лора выпила чаю с Маргарет и Джеймсом в маленьком салоне. На пробу было подано привезенное ею печенье из каштановой муки с маленькими кусочками шоколада.

— Это очень любезно с вашей стороны, — поблагодарила пожилая англичанка. — Печенюшки просто прелесть, правда, Джеймс?

— Да, совершенно верно. Помнится, у тебя был рецепт совершенно божественного маронового крем-супчика. Ты не думаешь, что мы могли бы открыть его Лоре?

— Да, конечно. Никуда не уходите, моя дорогая, я сейчас же схожу за ним.

Через несколько минут Маргарет вернулась, держа в руке ксерокопию рецепта. Лора с ним ознакомилась.

Ингредиенты:
— светлый куриный бульон-основа
— 80 г белой части лука порея
— 100 г шампиньонов
— 20 г сливочного масла
— 150 г жареных маронов
— 10 мл жидких сливок
— 10 мл густых сливок
— 50 г измельченных каштанов
— трюфельное масло
— тонкие ломтики сырых каштанов.

Измельчите белую часть лука-порея и шампиньоны и слегка обжарьте в кастрюле с крошечным кусочком масла, чтобы они не успели подзолотиться. Добавьте жареные мароны, пусть покроются масляной оболочкой, и обжарьте на медленном огне. Добавьте упаренный светлый бульон-основу, жидкие и густые сливки и

перемешайте. Опять доведите до кипения и приправьте специями. Велуте́[19] должен быть шелковистым, но не слишком густым.

Прежде чем подавать, положите в него дробленые каштаны, разлейте по тарелкам кипящий каштановый крем-суп и в довершение добавьте несколько ломтиков очень тонко нарезанных сырых каштанов, капните несколько капелек трюфельного масла и по своему вкусу положите несколько кубиков фуа-гра.

— Думаю, что украду у вас этот рецепт, Маргарет. Вы не против, если я передам его Аделине Пероль для ее «Харчевни»?

— Вовсе нет, мне даже будет приятно помочь ей, особенно после смерти Адель… Должно быть, ей сейчас нелегко приходится.

— В самом деле, — подтвердила Лора. — Я собираюсь отобедать у нее завтра, так что заодно и отнесу.

— Маргарет, — спросил Джеймс, — а почему бы не приготовить этот крем-суп для наших постояльцев?

— У вас ведь все для него найдется? — спросила обрадованная журналистка.

— Да, конечно. Не хватает только каштанов, но ради них мы завтра прогуляемся в лес.

Лора улыбнулась при мысли тоже прогуляться на природе, потом на ее лицо набежала тень озабоченности.

— А вы не знаете, у Тетушки Адель были в лесу свои участки с каштанами?

Англичане не могли скрыть своего раздражения.

— Были, конечно. И не так далеко от нашего дома. Мы предлагали продать нам хотя бы одну рощицу, но она всегда отказывалась.

— И почему же?

— Да потому что была упряма, как ослица! — буркнул Джеймс Ватсон.

— Джеймс! — одернула его супруга. — Мы и в самом деле никогда не понимали ее позиции, тем более что каштаны она не продавала. Так ведь у нас тоже не было этого в планах. Мы всего лишь хотели уверенности, что возможные шумные соседи будут на достаточном удалении от нашего дома. Сегодня мы не знаем, что Аделина собирается делать с этой рощей. А лес в здешних краях — это такой сложный вопрос…

— И по какой же причине? — спросила заинтригованная журналистка.

— Дордонь занимает третье место среди самых лесистых

департаментов Франции, это составляет четыреста тысяч гектаров, но леса здесь на девяносто девять процентов находятся в частном владении.

— Больше ста тысяч собственников, — продолжил Джеймс, — представляете? Но большинство владеет мелкими участками, меньше четырех гектаров, да и то не всегда… как бы это сказать… одним куском.

— В самом деле, большинство этих частичек сильно разбросаны, — согласилась Лора.

— Мы всего лишь хотели округлить свои владения, чтобы проложить там красивые дорожки для прогулок, но Адель об этом и слышать ничего не хотела.

— Понимаю… Еще один секрет, который она унесла с собой.

Маргарет подняла воротник своего пуловера, укутывая шею, Джеймс подкручивал кончики своих усов. Чай из кружек был допит в молчании, после чего все вернулись к своим занятиям, обменявшись лишь краткими формулами вежливости.

17

Пако получил увольнительную. Поскольку его присутствие в «Харчевне Тетушки Адель» отнюдь не было необходимостью, он быстро проглотил бутерброд, приготовленный Маргарет Ватсон, и умчался в Эйзи, чтобы посетить там доисторический музей.

Едва войдя в ресторан, Лора тотчас же поняла по встревоженному лицу Аделины Пероль, что ситуация на кухне критическая. Ее муж все еще не вернулся с охоты, так что подготовка к обеду задерживалась. Первые клиенты пока терпеливо ждали, не портя себе кровь и радуясь тому, что вырвались из дома в воскресный полдень, но, если Фабрис Пероль не вернется через четверть часа, обслуживание серьезно пострадает. Чтобы хоть немного разрядить нервную обстановку, Лора решилась на благонамеренную ложь: дескать, она приехала вовсе не на обед, а всего лишь для того, чтобы передать Аделине рецепт. Но раз уж она здесь оказалась, то подождет, а заодно выпьет кофе.

В зале Лора с трудом узнала Жозиану Дурасен. Почтальонша, сидевшая в одиночестве за столом с двумя приборами, преобразилась. Ее джинсы и форменную куртку сменило длинное облегающее платье, которое подчеркивало ее пышную грудь, украшенную ниткой фальшивого белого жемчуга. Чрезмерно взбитые волосы удвоили свой объем, а грубоватая укладка окаменела из-за обилия лака.

Лора села за соседний столик, и обе женщины раскланялись, правда, не вступив в беседу. В воскресенье все отдыхали даже от сплетен и пересудов. Похоже, работница местной почты пожелала перестать быть публичной особой до завтрашнего утра.

Наконец, через несколько минут появился Фабрис Пероль и, перемахивая через несколько ступенек, взлетел вверх по лестнице, чтобы как можно быстрее переодеться и избежать упреков своей супруги. Следом за ним в ресторан ввалился Роже Галюжак. Завидев отставного почтальона, Жозиана Дурасен встала, слегка прогнув спину, качнула головой, чтобы привлечь внимание к своей прическе, и слегка провела кончиками коротких пальцев по своей шее, видимо, считая этот жест чувственным. Роже Галюжак, чье пузо с трудом помещалось в камуфляжных охотничьих штанах, подошел к столику, неуклюже поцеловал свою пассию в щеку и плюхнулся на стул напротив нее.

Лора как можно незаметнее слушала, как он расписывает свои утренние подвиги, при этом с некоторой снисходительностью упоминая о недостатке сноровки у своего

товарища по охоте.

Уже успев проголодаться, журналистка спросила у Фабриса Пероля, суетившегося в зале, что она могла бы заказать, не слишком его побеспокоив, и согласилась на предложенную им индейку, фаршированную белыми грибами. Когда блюдо оказалось перед ней, Галюжак не удержался и высказал свое просвещенное мнение:

— С вашего позволения, мадам, вы сделали очень хороший выбор.

— Охотно верю, — подтвердила журналистка, спросив взглядом почтальонку, не возьмется ли та представить их друг другу.

— Мадам — гастрономический критик… из самого Парижа, — уточнила та, поджав губы.

— Тогда вы попали в то самое место! — прогудел Галюжак. — Лучше чем здесь нигде не кормят!

— Скажем, Тетушка Адель недаром заслужила свою репутацию, — подтвердила Лора. — Если вы не против, я, пожалуй, отведаю свое блюдо.

— Будьте как дома!

Жозиана Дурасен пожирала своего мужчину глазами. Его подчеркнутая, если не сказать грубоватая, мужественность была в ее глазах мощным возбудителем. Он налил себе бокал вина, проглотил его одним духом, не пытаясь оценить букет, и продолжил любопытствовать:

— Ну как? Вкусно ведь, верно?

Прежде чем ответить, Лора неспешно разжевала кусочек и запила шипучей водой:

— Вос-хи-ти-тельно. Приготовлено превосходно, соус хорошо сбалансирован и подчеркивает ароматы, не маскируя их, чуточка гвоздики бодрит, а что касается текстуры…

Лора положила в рот еще кусочек и старательно прожевала.

— …Мясо нежное, бархатистое, а грибы крепкие, упругие, но маслянистые. Идеально!

— А я что говорил! — поддакнул Галюжак. — А знаете почему?

Журналистка ждала ответа, а тот все медлил.

— Да потому что продукты хорошие, с ними и мудрить не надо!

— Полностью с вами согласна. Основа кулинарии — это продукт.

— А с Адель никто сравниться не мог в сборе грибов, причем лучших. И заметьте, я ни разу ее не выдал!

— И в чем же вы могли бы выдать ее? — спросила Лора

недоверчиво.

Галюжак сделал паузу, проглотив еще несколько глотков вина, причем проявил к нему не больше внимания, чем в первый раз, — и все это лишь для того, чтобы затянуть время, приберечь свой эффект.

— Ее грибные места я знаю, — в конце концов признался он. — Не все, конечно, но некоторые. Вам-то я вполне могу их даже показать, ежели хотите. Вы ведь не здешняя, все равно скоро к своим парижанам вернетесь.

Жозиана смотрела на своего мужчину с восхищением. Он был единственным во всей округе, кто мог похвастаться тем, что знает секреты Тетушки Адель.

— Охотно, — согласилась Адель. — Сегодня после полудня вам подойдет?

— Я в вашем распоряжении, но внимание: будьте готовы к серьезной ходьбе по лесу.

— Представляю себе. Но у Ватсонов наверняка найдется пара сапог моего размера.

— Да я не об этом. Придется сойти с натоптанных тропинок. Вам известно, что здешние леса — это по большей части «осторожно, частная собственность»?

— О да, мне говорили.

— Ну так когда Тетушка Адель ходила по грибы, она всеми этими табличками не больно-то смущалась.

18

Аделина Пероль была очень рада рецепту мароново-каштанового супа-пюре, который передала ей Лора. Никаких непреодолимых технических сложностей в его приготовлении не было, зато он обещал быть особенно вкусным. Поблагодарив журналистку, она одолжила ей для предстоящего похода грибную корзинку своей тети. Ее дно было все еще выстлано сухими папоротниками, чтобы невзначай не повредить грибы. Что касается маленького прочного ножика, то он был воткнут между ивовых прутьев.

Пако и Лора следовали в своем «Фиате 500» за белой «Лагуной» Роже Галюжака примерно четверть часа. Его машина довольно быстро катила по департаментской дороге, такой извилистой, что слегка подташнивало. Прежде чем добраться до настоящего темного леса, они сначала миновали густые тенистые рощицы, потом холмистые луга.

— Видишь ли, Пако, — сказала Лора, — я охотно признаю, что жизнь в деревне предоставляет некоторые преимущества, но тут есть один недостаток, который портит все остальное.

— Воздух слишком чистый? — съязвил фотограф.

— Насчет этого никаких проблем. Достаточно пожить рядом с полем каких-нибудь злаков, и ты сполна получишь свою дозу химической гадости! Нет, серьезно, моя настоящая проблема — это машина… В Париже я всюду добираюсь пешком или на общественном транспорте. А здесь, чтобы попасть на работу, нужна машина. Чтобы сходить в ресторан, нужна машина, чтобы отвести детей в школу… тоже нужна машина. И даже чтобы хлеба себе купить…

— Да, нужна машина, понял. Но видишь ли, в день твоих похорон даже в Париже тебе понадобится автомобиль! Этот… как его… *¿Como se dice*?[20]

— Катафалк… Ладно, соглашусь с тобой, кроме того что я буду уже мертва, и это единственный случай, когда оказаться запертой в железяке с колесами будет терпимо. Большая разница! Но пока-то я жива… Внимание, похоже, Роже останавливается.

Бывший почтарь включил сигнал поворота, замедлил ход и наконец затормозил на обочине. Потом высунул руку в окошко и показал Пако рукой, чтобы тот остановился прямо перед ним.

Гордо неся корзинку Тетушки Адель, Лора начала свою грибную охоту. За ней следом шел Пако, приготовив широкоугольный объектив, чтобы работать при неверном лесном освещении.

Роже Галюжак углублялся в дубово-каштановый лес как опытный проводник, упругим шагом, удивительным при такой внушительной комплекции. Остальные двигались за ним молчаливой процессией. Слышно было только похрустывание сухих веточек и опавших листьев под их шагами. Да еще хлопали крыльями птицы, улетавшие при их приближении.

— Здесь частное владение, — серьезно уточнил Галюжак. — Грибы запрещено собирать. Не хотелось бы ни нарваться на неприятности, ни штраф платить.

— Большой? — полюбопытствовала журналистка.

— Полторы сотни, если вы мелкий игрок, и семьсот пятьдесят, если набрали больше пяти кило.

Пако, который двигался, задрав нос кверху и высматривая просветы среди ветвей, удивленно присвистнул.

— Ишь ты, да тут в самом деле не шутят!

— Знаете, говорят, что белые грибы не поддаются разведению, они всегда дикие. Это правда, кроме того разве, что за лесом ухаживать надо. Нельзя надеяться добыть 50–80 кило белых грибов с гектара, просто пощелкивая пальцами.

Лора сделала быстрый подсчет, держа в уме цену, которую отметила еще на рынке в Вильфранш-дю-Перигоре. Прибыль, колебавшаяся от 250 до 1200 евро с гектара, и в самом деле оправдывала немного упражнений на свежем воздухе.

— Ежели хотите найти белые грибы, ищите вблизи деревьев, — посоветовал Галюжак. — Грибы их любят.

Они шли уже минут десять, когда Лора вдруг почувствовала, что ее накрывает приступ тревоги. Она огляделась, но увидела кругом только деревья, взгляду было совершенно не за что ухватиться. До нее дошло, что, если что-нибудь случится с Пако или Роже Галюжаком, она будет совершенно не способна отыскать обратную дорогу к машине. Повинуясь инстинкту самосохранения, она достала мобильный телефон из сумочки и растерянно обнаружила, что сигнал отсутствует. Она положила его обратно и последовала за своим проводником, который только что сделал открытие:

— Вы только посмотрите, какой красавец!

«Бордоский» белый гриб[21] с бурой шляпкой сантиметров двадцати в диаметре вырос у корней каштана. Длинный лист с зазубренным краем приклеился из-за влажности к его макушке. Рядом с ним красовались на коренастых ножках два гриба помельче.

— Вам повезло, в это время таких обычно уже не находят. Грибы растут ночью, так что грибники собирают их поутру. Дайте-ка мне ваш ножик, я покажу, как их срезать надо.

Лора заколебалась.

— Это совсем не обязательно… Вы же сами сказали, что мы рискуем штрафом…

— Только не здесь, — засмеялся Галюжак. — Этот угол леса принадлежит Адель… в общем, теперь Аделине. Вы что же думаете? Что все участки аккуратненько разделены оградками прямо в чаще леса?

Пако опустился на колени рядом с грибом, потом оперся локтем о землю, чтобы поймать гриб в объектив с низкой точки. Роже Галюжак наблюдал за его маневрами с ножом в руке.

— Смотрите хорошенько, прикладываем лезвие вот так, перпендикулярно ножке, и чисто срезаем на уровне земли. Так мы не повреждаем грибницу, его корневую систему, если угодно, и гриб снова вырастет. Никогда не следует вырывать гриб из земли, никогда. Понятно?

Оба горожанина послушно кивнули.

— А теперь я положу его шляпкой вниз, чтобы он не сломался. И не надо корзину крутить, как центрифугу в сушилке для белья.

Пако поменял объектив и стал снимать укрупненным планом кору дерева, чьи трещины обещали прекрасные графические образы.

— Оно и впрямь великолепно, — прокомментировал Галюжак. — И давно тут растет!

— А сколько каштаны живут?

— От пятисот лет и до тысячи. На первый взгляд я бы сказал, что этот увидел свет незадолго до Революции, еще Людовика XVI помнит!

— А тот бело-зеленый гриб, вон там? — спросил Пако. — У которого еще шляпка немного приплюснута, это что такое?

Галюжак поднял тонкий сук, подошел к грибу и освободил его от опавшей листвы и веточек, которые нагромоздились вокруг. Потом наклонился и показал похожее на юбочку белое кольцо под шляпкой. Его вердикт был готов.

— Amanita phalloides, бледная поганка. Ее еще называют чашей смерти, это на тот случай, если захотите спросить, можно ли его готовить.

— Неужели она такая ядовитая?

— В два счета погубит вашу печень. Так что если как можно скорее не обратитесь в больницу, с вами все будет кончено. И уже никто не спросит завтра поутру, как вы себя чувствуете.

Лора и Пако задумчиво воззрились на гриб, который выглядел таким безобидным, почти соблазнительным.

— Кажется, одного римского императора жена отравила

таким грибом, — уточнила журналистка.

— До чего прекрасная штука любовь, — съязвил фотограф. — Может, просто раздавить его, и дело с концом? Предупредить другие семейные драмы?

Он двинулся было к поганке, но был остановлен взбешенным Галюжаком:

— Ни в коем случае! Этот гриб необходим для равновесия леса, как и другие. Вы мне напомнили мою дочь в детстве. Я брал ее с собой в лес, когда она была совсем маленькая, но уже тогда довольно способная. Читать еще не умела, но в грибах разбиралась получше любого другого. Лучше чем взрослые, которые этим занимаются, лучше чем специалисты, ее муженек-аптекарь, например, понимаете! Но совсем крохой, если ей попадалась бледная поганка, обязательно хотела ее раздавить. Говорила: чтобы людей уберечь, чтобы они не сделали ошибки. Я ей всегда отвечал: нет. Даже ядовитые грибы лесу нужны, он с ними делает свое дело. А что касается воскресных грибников, тех, кто гуляет тут по выходным, то им надо быть хоть немного ответственнее и разузнать, что тут и к чему. Вы так не думаете?

Лора не пожелала вступать в споры с охотником, у которого могло быть свое особое представление о «равновесии леса». Они продолжили свою прогулку еще на полчаса и дошли до пресловутых грибных мест Тетушки Адель. Галюжак показывал пальцем на деревья, на укромные уголки, сообщал названия мест, одно невероятнее другого, и предъявлял Лоре великолепные белые грибы, не замеченные другими грибниками. Молодая женщина шла за ним по пятам и старательно срезала грибы ножом, чтобы не повредить их.

— Скажите, Роже, а как вы ориентируетесь в чаще?.. Ведь тут даже солнце не видно сквозь листву…

Галюжак зычно расхохотался.

— Когда вы гуляете у себя по Парижу, вы же небось солнце на небе не отыскиваете?

— Нет, — сказала Лора с легким раздражением. — Названия улиц написаны на табличках, и там есть дома, памятники…

— Ну так представьте себе, что этот каштан — Эйфелева башня, пригорок справа — Монмартр… а вон те посадки сосен, чуть дальше, — улица Риволи. Впрочем, ваш друг уже все понял. Он немного странный, с этой его манией фотографировать стволы деревьев, но можно сказать, что он свои ориентиры уже нашел. Ладно, вы уже немало набрали этих чертовых грибов. Возвращаемся домой? — Он взглянул на часы. — Я, видите ли, тоже не хотел бы опоздать.

Всю обратную дорогу Лора безуспешно искала, какое дерево

могло бы быть достаточно характерно, чтобы послужить ей ориентиром. Лес не казался ей игровой площадкой. Зато она удивилась интересу Пако к древесным стволам, чем и поделилась с ним, когда снова остались вдвоем в машине.

— Похоже, у тебя появилась новая страсть?

Пако решил не замечать насмешку.

— Просто невероятно, сколько можно всего увидеть в древесной коре. Сама материя, разница текстур, всякие букашки, которые живут внутри. При макросъемке замечаешь удивительные геометрические фигуры. Сделанные природой или человеком.

— Человеком? Только не говори мне, что заснял там вырезанные кособокие сердца с подписями типа «Ромео + Джульетта = Love Forever»?

— Возьми лучше мой фотоаппарат, сама увидишь, о чем я говорю.

Лора подождала, пока машина перестанет клониться в слишком крутом для ее желудка вираже, и достала рюкзак фотографа с заднего сиденья.

— Ну? — спросил Пако. — Тебе это ничего не напоминает?

Просматривая снимки, молодая женщина побледнела.

— Эти знаки… они же повсюду!

— Как это «повсюду»?

— В зале свободного слова, например, помнишь, я тебя попросила фотографировать те узоры на коврах, это потому что я их уже видела…

— Где?

— На оторвавшемся листке из блокнота, который я нашла в комнате Тетушки Адель.

19

На следующее утро, покидая гостевой домик, Лора и Пако тепло поблагодарили Ватсонов за *батские булочки*, которые те подсунули в их багаж. Из-за репортажа им предстояло покинуть Эсперак на целых два дня, и Маргарет решила, что просто обязана обеспечить своих постояльцев довольствием (по крайней мере сдобой) для грядущих завтраков.

По дороге в Перигё Лора напомнила фотографу их расписание на день.

— Оно очень плотное, но у меня нет выбора. Нас ждут в трех различных ресторанах. По понедельникам они обычно закрыты, но там захотели организовать дегустацию частным порядком. Начнем с «Крупинки соли». Шеф, Ален Банье, раньше работал в «Королевском винограднике» в Сент-Эмильоне. Он предлагает «рыночную кухню» и отдает предпочтение морепродуктам.

— Как, в меню нет утки с грибами? — удивился Пако.

— С его меню «море — суша» можно позволить себе абсолютно все! Не знаю, что он готовит сегодня, это будет сюрпризом. Затем направимся в «Главный». Это название ресторана, — сочла нелишним уточнить журналистка. — Я попросила Эрика Видаля приготовить его знаменитого голубя с драже в виде капелек крови, потому что еще никогда его не пробовала. А закончим совсем рядом с Перигё, в «Гусенке». Ресторан и гостиница расположены в очень красивом ренессансном замке, зал на нижнем этаже просто грандиозен, должно быть, больше четырех метров в высоту и больше двадцати метров в длину! Ты будешь развлекаться, а я тем временем возьму интервью у шефа, Сирила Хэберленда.

— Любопытно взглянуть. А в этих трех ресторанах обычная программа съемок: блюдо, шеф, место?

— Точно. Затем прогуляемся по Перигё, пополним портфолио города.

— Архитектура интересная?

— Более чем! Посмотрим музей галло-римской культуры «Везунна»[22]. Это работа архитектора Жана Нувеля. Что-то воздушное на руинах римской виллы. Там ходят по перекинутым над ней мосткам.

— Супер! Мы его посетим?

— К несчастью, нет. Он по понедельникам закрыт. Что досадно, поскольку у меня сохранились о нем чудесные воспоминания. Я попала туда как-то вечером, на коктейль во время МСКГ.

— Во время чего?

— Это Международный салон книг для гурманов. Оказалась в одной компании с двумя писателями-детективщиками и сценаристом комиксов. Мы весь вечер прохохотали!

— А потом?

— Потом шатались по кварталу Пюи-Сен-Фрон среди глинобитных и деревянных домиков и особняков с резными фасадами. Ты тоже полюбуешься крепостными зубцами, восьмиугольными башнями и, конечно, знаменитым собором Сен-Фрон. Его называют «перигорской базиликой Сан Марко», из-за византийского влияния в его архитектуре. Вот увидишь, он великолепен.

Обход провели бегом, и около четырех часов пополудни Лора и Пако наконец осознали, что у них все-таки осталось свободное время, чтобы хоть немного посмотреть город до вечерней встречи. Они направились к перигорскому Музею искусства и археологии, надеясь найти его открытым. Однако по мере приближения к бульвару Турни до них донесся смутный гвалт. Какие-то люди выкрикивали в мегафоны лозунги, правда, слова разобрать было невозможно. Они двинулись на голоса и вскоре оказались у местной префектуры. Там по тротуарам улицы Поль-Луи-Курье вышагивала гротескная процессия — человек двадцать манифестантов, вырядившихся в футболки с надписью «Нет Насильственному Откорму!», сделанной через трафарет. На превращенном в портшез стуле, который держали четыре дюжих молодых человека с внушительными плечами, была выставлена напоказ женщина, руки-ноги которой были связаны веревкой, а голова запрокинута назад. В ее открытый рот была вставлена воронка, а от уголков рта до груди тянулась тонкая струйка красной краски, неожиданно превращаясь в нарисованный поток крови.

— Надо же, она все-таки это сделала! — заключила Лора, глядя на проходящий мимо кортеж.

— Кто?

— Видишь ту маленькую брюнетку, которая раздает листовки? Это Манон Бюрла. Мы встречались с ней в «Шести Столпах».

— Я ее узнал, — подтвердил Пако. — Она еще была в Вильфранш-дю-Перигоре, на грибном рынке. А что за бардак они тут устроили?

Молодая мама, возвращавшаяся из парка Гаменсон со своей дочуркой в коляске, ускорила шаг при виде листовок, которыми размахивали манифестанты. На них были воспроизведены

фотографии умирающих, агонизирующих в своих тесных клетках уток, чтобы шокировать впечатлительных прохожих.

— Сомневаюсь, что это найдет тут понимание, — рассудила Лора. — Ведь разведение уток так глубоко вошло в традиции Юго-Запада. А теперь еще вместе с *French Paradox* появился добавочный аргумент — «здоровье»…

— А это что за штука? — спросил Пако.

— Научные исследования, доказывающие благотворность некоторых режимов питания, которые на первый взгляд слишком злоупотребляют жирами, например, на Крите или во французской кухне Юго-Запада. Однако это злоупотребление только кажущееся. Сравнение с англосаксонской жрачкой, этим их фастфудом, явно не в пользу последнего и никакому обжалованию не подлежит. Установлено, что в странах с традиционным типом питания инфарктов случается в четыре раза меньше, чем в Соединенных Штатах или в Соединенном Королевстве. Исследования все еще продолжаются, но, если память мне не изменяет, уже определены как благотворные три типа жиров: это оливковое масло первого холодного отжима, животные жиры не от млекопитающих, в частности уток и гусей, а еще жир, содержащийся в рыбе, например в форели. Так что, если добавить к кулинарным традициям веский довод, что это вдобавок здоровая кухня, то уже никто не рискнет убрать утку из перигорских тарелок!

Манон Бюрла тем временем распекала недоверчивых прохожих, забрасывая их обвинительными лозунгами, но тут заметила Лору и Пако, которые наблюдали за ней с другой стороны улицы. Она сделала знак своим товарищам, чтобы те продолжали без нее, и направилась к журналистке, видимо, решив взять не столь резкий тон.

Лора поздоровалась с ней, не показывая своего удивления агрессивностью манифестации, и внимательно выслушала объяснения молодой женщины. Однако той в своей убогой речи не удалось высказать ничего, кроме грубых упрощений и спорных сравнений, причем она нарочито замалчивала неудобные факты да умело нагоняла тумана, чем еще больше раздражила Лору.

— Манон, у вас есть полное право выступать против разведения уток. Но из ваших слов следует, что вы совершенно ничего в этом не смыслите и даже не дали себе труда ознакомиться с вопросом. Такая интеллектуальная леность при полном отсутствии любознательности просто нестерпима!

— Но я…

— Никаких «но». Я вас выслушивала в течение нескольких минут, не перебивая, теперь мой черед высказаться! Во-первых,

утка вовсе не домашнее животное вроде кошки или собаки, которое заводят для компании, пока не появится ребенок. Так что никакого глупого антропоморфизма и никакого неуместного эмоционального переноса на существо, которое, даже если встретит вас на земле умирающей, преспокойно крякнет и пойдет дальше своей дорогой. Во-вторых, утки и гуси — перелетные птицы, наделенные инстинктивной прожорливостью, они способны сами себя откармливать, чтобы запастись резервами для тысячекилометровых перелетов. И этот естественный и добровольный самооткорм не имеет ничего общего с недомоганием, которое у вас случается на следующий день после злоупотребления едой и напитками. Поэтому, прежде чем открывать рот по поводу «страданий бедных водоплавающих», сначала изучите как следует материалы. В-третьих, откорм домашней птицы — древняя практика, ею занимаются спокон веку, уже больше четырех тысяч лет. Еще древние египтяне ею занимались, а также греки, римляне, евреи Восточной Европы!

Лора сделала паузу, чтобы перевести дух, и продолжила, не переставая смотреть Манон прямо в глаза:

— Откорм «в клеточной батарее» вовсе не является синонимом пытки. Тут вам опять надо потрудиться над своим домашним заданием, если хотите привести серьезные аргументы по интересующему вас сюжету. Но, высказав все это, я всегда буду осуждать такое отношение к живым существам, какое изображено на ваших листовках, касается ли это уток, коров, свиней, рыб, неважно, поскольку жестокость при разведении животных совершенно недопустима. Однако если вы хотите по-настоящему принести пользу, начните с того, чтобы как следует поработать над своей темой!

Процессия ушла дальше по аллее Турни. Вокруг Лоры стало тихо. Между тем Манон Бюрла бросила на нее злобный взгляд. Ей нечем было крыть, а она, мучимая гордыней, не выносила, когда ее уличали в чем-либо. Журналистка решила сменить тему, чтобы молодая женщина совсем не потеряла лицо:

— А теперь скажите мне, что вы делаете в «Шести Столпах»? Ведь вы не похожи ни на депрессивную барышню, ни на бывшую наркоманку.

Молодая женщина явно колебалась, переминаясь с ноги на ногу, — признаться ей или нет. Она была сильно раздражена тем, что ее откровенно поставили на место неопровержимыми доводами, но желала улучшить свой имидж:

— Это верно, что насчет откорма птиц я удовлетворилась тем, что нам говорили во французском отделении ассоциации, не пытаясь искать дальше. Но я вовсе не лентяйка. Я знаю, куда

иду… во всяком случае, куда хочу идти.

— А какая здесь связь с сообществом «Шесть Столпов»?

— Особой связи, конечно, нет, — признала молодая женщина, чей тон мало-помалу смягчался. — Вначале я думала убедить Юго, но его только деньги интересуют. Моя идея… открыть вегетарианский ресторан. Это самое лучшее для здоровья, и к тому же… не может же вся планета питаться мясом! А в насекомых, как в резервный источник протеинов, я не слишком верю…

Пако, державшийся в стороне от их беседы, одобрил это заявление обеими руками, не признаваясь, однако, в своем выраженном пристрастии к жаренному на гриле говяжьему боку и потрохам, приготовленным любым способом.

— Я сейчас чертовски много работаю над растительными протеинами, какие содержатся, например, в овсе, просе, сорго, чечевице и, конечно, грибах.

— И вы прорабатываете этот вопрос вместе с вашими товарищами… э… *антифуагристами*?

— О, нет, они… им это ни к чему! Мой план и сам по себе, без них, вполне приемлем… и со мной в этом деле Адама. Он суперодарен по части кухни, и к тому же у него есть опыт работы с другими злаками, кроме тех, к которым мы привыкли. Нам с ним и в самом деле хорошо работается.

Шествие потихоньку удалялось от префектуры. От него отделился долговязый длинноволосый молодой человек с хвостом на затылке и направился к Манон. Заметив его приближение, она резко оборвала разговор и поспешно покинула Лору и Пако. Те смотрели, как она подходит к манифестантам, и были явно заинтригованы.

— Слушай, ты ведь у нас профи по изображениям… заметил искорку, которая вспыхнула в ее глазах, когда она в конце концов раскололась насчет их совместного проекта с Адамой?

— Еще бы! У нее при этом даже скулы порозовели. И, похоже, не только из-за злаков и чечевицы!

Лора рассмеялась и взяла Пако под руку, чтобы отвести его к Музею искусства и археологии.

20

Мебель из белой ламинированной ДСП, клубные кресла из дымчатого плексигласа, низкие столы с претензией на «тенденцию», оттененные «основными» цветами, стулья из никелированных трубок, толстомясые искусственные растения, галогенные светильники, на полу линолеум, имитирующий навощенный бетон, венецианские шторы из какого-то пластифицированного тканого материала, черно-белые фотографии скандинавских пейзажей, хлорированная улыбка девицы за стойкой регистрации — все как и положено в трехзвездочном отеле, изгнанном на городскую окраину и предназначенном для стандартизированной, желающей избежать малейшего сюрприза клиентуры. Что касается завтрака, устроенного на манер шведского стола (переморожeнная мини-выпечка, промышленный апельсиновый сок, лиофилизированные колбасные изделия, резинообразный сыр, почти холодный омлет, порция соответственного масла, желатиновые конфитюры, помои вместо кофе и вяжущий рот чай), то все отвечало отсортированным и гигиенически выверенным требованиям современного массового туризма.

— Я мог бы истребить все запасы *батских булочек* нашей дорогой мадам Ватсон! — бросил Пако, загружая багажник машины.

— Просто ты обуржуазился, малыш, — подколола его Лора.

— Связался с тобой, вот и приобрел люксовые замашки… Это ты меня растлила!

— Тогда, раз уж ты вошел во вкус моих маленьких извращений, предлагаю программу, которая тебя удовлетворит, — ответила она игриво.

Они не стали медлить и поехали по национальной трассе 21. Не прошло и сорока пяти минут, как они оказались в самом центре Бержерака, на улице Муне-Сюлли. У Лоры там была назначена встреча с Венсаном Люка, звездно-мишленовским шеф-поваром, который недавно взял на себя руководство «Логовом Савиньена», не оставив при этом свою исконную вотчину в Сент-Сабин-Борне, которая называлась «Дворянская усадьба „Искры“».

Они приехали во время подготовки к обеду и отведали по случаю пару блюд (взятое от «жирной» свиньи породы дюрок каре с мелким картофелем и особым кетчупом с черносливом и хариссой[23]; тушенные в горшочке с маленькими луковками и пастернаком улитки, выращенные на ферме «Перлот»)… но задерживаться не стали, поскольку Лора в качестве главного

редактора «Гастрономических радостей» уже писала хвалебную статью об этих двух заведениях полгода назад. Так что для посвященного Перигору номера вполне хватило бы взять самую суть из предыдущей статьи и дать ее врезкой в рамочке, добавив несколько фраз шефа по поводу своих новых меню.

— Давай не будем мешкать, — бросила Лора, углубляясь в улочки центра города. — Большинство заведений я знаю… мы их только быстренько посмотрим, главное, чтобы ты смог сделать интересную подборку фотографий.

— Сколько времени даешь на каждый ресторан? — обеспокоился Пако.

— Поскольку у тебя и в самом деле есть талант, дарую тебе четверть часа. Максимум!

Фотограф поворчал для порядка, но покорно последовал за ней, а она быстрым шагом зацокала вперед по брусчатке. Таким аллюром они обежали около десятка ресторанов: «Черт-те сколько», «Имперфект», «От края до края», «Вилла Летиция», «Рыночный стол», «Десяток вин, горчица и сотейник в торговых рядах», «Ложечка для маменьки»… И везде Лора утвердилась в своих первых впечатлениях (хорошее соотношение цены-качества, приятный прием, сделаны усилия по оформлению помещения, разнообразие в меню…), и она с удовольствием снова повидалась кое с кем из владельцев, с которыми завязала дружеские отношения еще во время предыдущих визитов.

Пако сделал свое дело как нельзя лучше, и через полтора часа они покинули исторический центр города, чтобы добраться до усадьбы «Дрозды», торчащей посреди поля для гольфа в окружении виноградников и сливовых деревьев на опушке леса Лиорак. Шеф-повар Бас Хольтен встретил их с улыбкой, и они ему улыбнулись в ответ тем более охотно, что уже успели отведать несколько образчиков его кулинарного искусства: морковный мармелад, крем из сморчков, жаренную в масле на сильном огне спаржу с фуа-гра… не забывая об изыске маслянистой и ароматной подливы к телятине, приготовленной из ее собственного сока. Больше нечего было добавить.

Наконец они приехали в «Башню ветров», высившуюся на холме Монбазийяк и с террасы которой открывался потрясающий вид на долину Дордони. Молодой шеф Дамьен Фажет, обученный Мари Ружье Сальва — душой-хранительницей этого места, — почитал делом своей чести нести как можно выше уже установившуюся репутацию ресторана, увлеченно разрабатывая все новые и новые, но всегда изобретательно-гурманские сочетания ингредиентов.

— Я и в самом деле проголодался, ты меня укатала! —

вздохнул Пако, падая на стул.

— Слабак, — усмехнулась журналистка. — Я считала, что ты будешь покрепче… но ты попал в хорошие руки. Здесь тебя живо приведут в чувство!

Они не стали брать никакой закуски и предпочли получше изучить меню. Пако не без колебаний выбрал фермерскую утку-мандаринку в двух видах: жареное филе, нашпигованное ее зобиком, и бедрышко, томленное в собственном жире с измельченными финиками и тонкими пряностями, а еще кремообразную поленту с оливками сорта *snocciolate*. Лора по зрелом размышлении решилась на телячье филе с *вуалью* из ореха акажу и панчетту, а также хрустящий хлебец из рисового кадаифа[24] и на молодую морковку с упаренным лакричным соком.

Их безупречно обслужили, вино в бокале было идеальной температуры, блюда готовились на удивление тщательно, сочетание ароматов отличалось изысканностью, но Лора была тиха и молчалива. В то время как ее соратник, опустив голову, прилежно и решительно работал челюстями, она, казалось, озабоченно обдумывала какую-то неотвязную мысль.

— Помнишь тот день в «Шести Столпах»? — спросила она, втянув щеки. Фотограф нахмурился и ошеломленно уставился на нее. Потом промямлил, проглотив кусок:

— Куда ты клонишь?

— Юго Штейнеру еще пришлось нас оставить, чтобы ответить на телефонный звонок?..

— Ну да, помню.

— Звонил некий Мариво, аптекарь из Бержерака.

— И что?

— А то, что десерты мы пропустим!

21

Пако скрепя сердце пришлось отказаться от тележки с выдержанными сырами фирмы Бланшар, после которой он предполагал угоститься шарообразным десертом-сюрпризом, у которого внутри шоколадной оболочки было ванильное крем-брюле и манговый сорбет с сычуаньским перцем. Так что их неожиданный уход он воспринял довольно дурно. Тем не менее Лора постаралась встать из-за стола не слишком поспешно, чтобы не обидеть персонал ресторана, а еще меньше — его руководство. Хотя до нее все-таки дошло, что она немного пренебрегла профессионализмом, сославшись на какую-то срочную и безотлагательную встречу. Снисходительная дама, ответственная за ресторанный зал, сделала вид, будто поверила ей.

— Да какая муха тебя укусила? — взорвался фотограф, когда они дошли до автостоянки.

— Трогай, мы возвращаемся в Бержерак!

— Это не могло подождать?

— Возможно, но мне плевать, — ответила Лора сухо. — Меня кое-что интригует, и я хочу с этим разобраться для очистки совести. Ты обратил внимание на странную ретролавку, когда мы сегодня утром делали обход ресторанов?

— Ты заставила меня бегать по пересеченной местности от одной едальни к другой, я даже сориентироваться не успел… Только щелкал как сумасшедший, да, честно говоря, мне это и в голову не пришло.

Через пять минут они уже добрались до окраины Бержерака. Припарковались на автостоянке, расположенной на берегу реки чуть ниже «Дома Вин», потом поднялись по улице Нёв-д'Аржансон в сторону площади Мальбек. Свернули влево, на улицу Сен-Жорж, и через несколько шагов оказались напротив аптеки Мариво. На бетонном фасаде этого современного здания, построенного, вероятно, в 60-е годы прошлого века, ее витрина выделялась чужеродным пятном: деревянные, тронутые патиной панели, нарочно состаренные зеркала, арабески металлических украшений, округлые золоченые буквы на вывеске, сосуды из песчаника или керамики с латинскими надписями, в общем, декор, близкий по своей напыщенной эстетике к стилю ар-нуво.

Затерявшееся в этой части города, где преобладали фахверковые постройки, это здание со своим серым цементным фасадом само по себе было ересью, но идея приделать к нему опереточную витрину в духе типичных лавок XIX века была попросту нелепой. Повинуясь рефлексу, Пако сфотографировал

его навскидку, только чтобы запечатлеть эту несуразность. И быстро убрал фотоаппарат в рюкзак, когда Лора толкнула дверь под вывеской: «Аптека — Лекарственные травы — Редкие и древние растения — Д-р Николя Мариво — Член Французского микологического общества».

Чистый звон маленького латунного колокольчика объявил об их приходе. Одуряющий запах в аптеке колебался между влажным подлеском и восточным базаром, а в ярких медных отсветах на стеллажах из темного дерева прямо над их головами вертикально громоздились более сотни банок из белой керамики и из матового стекла, методично снабженных надписями.

За дубовой стойкой с желобками-каннелюрами их поджидал румяный плешивец среднего роста. С его блестящим черепом контрастировали седоватые бакенбарды на цветущих щеках; он был облачен в темно-синий блейзер с позолоченными пуговицами и эмблемой Ротари-клуба, а на его груди висели на шнурке полукруглые очки. В общем, Николя Мариво демонстрировал (даже немного чересчур) явную самоуверенность, которая позабавила Лору.

— Здравствуйте, мсье, мне нужен ваш совет как знающего человека, — сказала она ему с умеренной вежливостью, чтобы не показалось, будто она заискивает перед ним.

— К вашим услугам, дорогая мадам, я весь внимание!

— Два дня назад мы ходили по грибы, и я, к несчастью, подцепила клеща на сгибе ноги, под коленом.

— Надо действовать без промедления, мадам. Во Франции регистрируют более пяти тысяч случаев Лаймовской болезни, которая может развиться в панкреатит, а то и в энцефалит… Короче, вам надо как можно скорее удалить его, пока он не заразил вас опасной болезнью… Самое лучшее — это взять подходящий пинцет, у меня здесь как раз имеется очень эффективный, и хорошенько продезинфицировать ранку после его удаления.

— Получается, это довольно просто.

— Да, и вы можете также использовать жидкое мыло для рук, пропитать им ватку и накрыть ею клеща на пятнадцать-двадцать секунд. Насекомое само по себе отцепится и прилипнет к вате, вы ее уберете вместе с ним. Но главное, ни в коем случае не пользуйтесь спиртом или эфиром!

— Почему?

— Потому что тогда клещ выделит гораздо больше слюны, которая содержит микробы… и лучше не принимать антибиотики против возможной инфекции. Крепкого отвара медицинского чабреца вполне будет достаточно.

— Правда? — спросила Лора с простодушием, которое, насколько ей было известно, всегда обезоруживало собеседника.

— Чистая правда, и в вашем случае я, безусловно, рекомендую лекарственные травы!

Очевидно, он хотел быть скорее аптекарем, нежели фармацевтом. В этом стремлении подчеркнуть малоупотребительность своего ремесла, столь далекого от повседневности реального мира, в этом желании добавить себе веса, выглядеть кем-то более значительным было что-то бальзаковское. Его гордыня казалась такой наивной и тщетной, что он становился почти трогательным.

— Если вы хотите углубленное лечение, то могу дать вам лично приготовленный мною состав из чабреца, розмарина и расторопши пятнистой… это все противоинфекционные растения.

— Насколько я понимаю, в этом отчасти и состоит специализация вашего заведения?

— Вы абсолютно правы. Аптека Мариво с ее лекарственными растениями не имеет себе равных во всем регионе, — напыжился он. — Впрочем, я намереваюсь развить эту специализацию, создав небольшую компанию фармацевтических продуктов, которая будет предлагать растительные смеси моего собственного состава, пищевые добавки, эфирные масла, и — почему бы и нет в неопределенном будущем? — натуральные косметические средства… Видите ли, это просто другой способ понимать тело, недуг и хорошее самочувствие…

— Да, я прекрасно понимаю, — согласилась Лора, хлопая ресницами. — Впрочем, у вас найдется отвар от бессонницы?

— Липовый цвет, вербена, лаванда, майоран, боярышник, цветы апельсина, валерьяна! — тотчас же откликнулся он.

— Настоящий бабушкин рецепт! — воскликнула журналистка, улыбаясь как можно шире. — Мы тут на несколько дней, а я уже встретила кое-кого из этих бабуль, полных мудрости и познаний.

— Я уверен, что нам надо снова погрузиться в мудрость наших предков. Поверьте мне, мы еще много чему можем поучиться у них. А где точно вы поселились?

— Неподалеку от Сарла.

— Надо же, моя жена родом оттуда!

— Быть может, она могла бы сообщить нам кое-какие сведения о тех краях? Точнее, адреса мест, где хорошо кормят, или тамошних производителей… совсем забыла уточнить, что мы здесь по работе.

У входной двери звякнул колокольчик, заставив журналистку вздрогнуть от неожиданности.

— А, вот и она! — сказал аптекарь с восхищенной серьезностью. — Можете сами у нее спросить, без колебаний.

В аптеку вошла женщина маленького роста с чувственным, чтобы не сказать пухленьким, телом, в обтягивающем ее круглые бедра костюме в «куриную лапку» и с безупречно залакированным перманентом. На лацкане жакета поблескивала золотая брошь, а в ушах качались скромные висячие серьги с жемчугом. Хоть она и встретила их приветливой и любезной улыбкой, на самом деле в ней не было никакой жизнерадостности.

— Мы как раз говорили о тебе, Фабьена.

— В добрый час! Надеюсь, только хорошее, — сказала та, не расставаясь со своей немного плотоядной улыбкой.

22

Дорога на Сарла лениво извивалась между высокими тенистыми деревьями и томными излучинами Дордони. Пако вел осторожно, чтобы не пугать Лору, но уже начал ценить нервные разгоны «Фиата 500». Он не мог открыто принять, а тем более признаться в этом своей начальнице, но в итоге выбор этой модели сделал их командировку чем-то похожей на импровизированные каникулы.

— Ладно, с чего начнем? — спросил он напрямик. — Говорим гадости прямо сейчас или оставим на потом?

— Тогда давай без уверток. Как тебе эти странные пташки?

— Муж похож на настоящего олдскульного буржуя, а эта порода очень быстро начинает действовать мне на нервы, но он по крайней мере точно мужик. Верит в свой проект, любит бабки, не плюет на знаки уважения и очень доволен собой. Короче, стиль — старый осел, но без придури.

— Надо сказать, умеешь ты подбирать выражения. Браво, Пако! Ты сделал большие успехи во французском.

— Серьезно?

— Да, но для *олдскула* есть неплохой заменитель, вполне можно сказать «старая школа».

— О'кей. И наоборот, его жену я совсем не чувствую… тут, похоже, попахивает маленькой выскочкой. Ломает комедию, корчит из себя «госпожу аптекаршу», на людях скованна, но очень довольна, что всем известна в этой дыре… шмотки носит как «в хороших домах» и даже с перебором, но можешь мне поверить — от нее так и пышет, как от печки…

— Что тебя заставляет так говорить? — спросила Лора удивленно.

— То, как она вертит задом, округляет губки, выпячивает буфера. Уж ты мне поверь, ее хахалю скучать не приходится… она его крепко держит за… *cojones*[25]!

— Сейчас, когда ты об этом сказал, признаюсь, это выглядит довольно правдоподобно, — фыркнула Лора.

— Я не за всем уследил, когда ты с ней говорила.

— Да, я видела, как ты отошел в сторонку, к полкам с ароматами для создания атмосферы в доме.

— Просто хотел протереть объективы и убрать их в сумку. Так что она тебе на самом деле сказала?

— Массу всего. Разговор был обо всем понемногу, но достаточно интересный, чтобы насторожить меня и подкинуть два-три следа.

— Издали у вас был такой вид, будто вы спокойно сплетничаете.

— Вначале она осторожничала… была не то чтобы враждебной, но сдержанной… А потом расслабилась, когда я сделала ей кучу комплиментов насчет аптеки, «духа места», компетентности ее мужа…

— С такими дамочками нет ничего лучше, чем хорошенько погладить их по шерстке, чтобы заблестело!

— Я ей сказала, что мы остановились у Ватсонов. Она их немного знает и, похоже, ценит. И конечно, вскоре речь зашла о смерти Тетушки Адель. Этой темы невозможно избежать, я прекрасно сознаю, до какой степени ее тут всем не хватает — всем поколениям. А теперь держись крепче: Фабьена Мариво сообщила мне кое-что, даже не сообразив, что делает настоящее признание.

— Вот как?

— Она не сомневалась, что я о ней уже слышала, ты, впрочем, тоже…

— Когда же это?

— Да когда ходили по грибы с Роже Галюжаком, в воскресенье, после обеда. Помнишь, он рассказывал нам о своей дочке и о «ее муженьке-аптекаре»?

— А, да, может быть…

— Ну так это она, та девчонка, что бегала по лесам и разбиралась в грибах! Это отчасти объясняет ее манеру важно расхаживать и задирать нос. Дочка простого сельского почтаря заделалась женой фармацевта! Представляешь, какой социальный взлет? А чувство успеха?

— Ее в самом деле так и распирает, — усмехнулся Пако.

— Большой совсем новый дом на холмах возле Монбазийяка, люди раскланиваются с ней на улице, коммерсанты ей льстят, вечера в Ротари-клубе, деятельность в комитете побратимства Бержерака с Италией и Квебеком, должности председательницы в многочисленных благотворительных ассоциациях… и вдобавок ее главный почетный титул: она произвела на свет троих маленьких Мариво! Двух девочек и, к счастью, одного мальчика, чтобы обеспечить потомство и увековечить их фамилию.

— И она рассказала тебе все это за такое малое время?

— Упрашивать ее об этом мне не пришлось.

— Но что тебя интересует в этих людях?

— Все! Я хочу знать и понимать, как живут и думают все те, кто знал Тетушку Адель… И я по-прежнему убеждена, что ее смерть — никакой не несчастный случай. Женщина, бегавшая по лесу между пнями и корнями, по крутым склонам и каменистым

тропам, не ломает себе шею на лестнице… Ни за что в такое не поверю.

— Как всегда, ты не можешь удержаться от того, чтобы провести свое собственное маленькое расследование? — усмехнулся Пако. — Шерлок Холмс на шпильках в краю, где народ расхаживает в деревянных сабо!

— Да в придачу с о-очень элементарным Ватсоном в сапожищах бывалого дорожного волка! И впрямь странная парочка!

Не сбавляя темпа, они начали сочинять как бредовые, так и вполне допустимые гипотезы, выдвигать более-менее правдоподобные теории и строить более-менее обоснованные предположения.

Был ли Юго Штейнер заинтересован в похищении пресловутого блокнота? И что могло содержаться на этих исписанных за много десятилетий страницах? Редкие и замысловатые рецепты? Указания, как добраться до заповедных и столь вожделенных мест? С какой целью? Чтобы собирать таинственные растения? Но с какой стати гуру «Шести Столпов» стал бы убивать женщину, которая была с ним близка и к которой он, похоже, питал уважение и восхищение? Неужели он был таким превосходным лицедеем, что нарочно усомнился в предполагаемой слабости пожилой женщины и намекнул, что ее смерть вовсе не была такой уж естественной, как это утверждали?

А ее внучатая племянница со своим мужем? Такими ли уж честными и признательными они были на самом деле? Или же они решительно перешли к насильственным действиям, чтобы ускорить свое вступление в права наследства? Почему Аделина не заявила о пропаже блокнота? Не успела из-за нехватки времени? Выборочная забывчивость под предлогом горя? Или же это происки тех, кто вел расследование? А отставной почтальон? Был ли он и в самом деле так уж благодушен и готов помочь? Мог ли он не знать, что в блокноте содержатся драгоценные сведения, вызывавшие зависть у всего края? Не был ли Роже Галюжак сообщником дочери и зятя? Тем, кто сообщал им о тайных местах Адель, где можно добыть растения, недоступные для большинства смертных? Тем, кто предоставил им логистическую поддержку, когда пришло время перейти к действиям?

Не было ли убийство Адель давно задуманным? И разве ее смерть не совпала с началом создания будущей фармацевтической компании Николя Мариво? Зачем аптекарь звонил Штейнеру? Может, они были партнерами в создании торговой марки продуктов, вдохновленных оккультными знаниями Адель? Отваров, мазей и прочих снадобий фирмы,

изготовленных по ее чудодейственным рецептам? Может, они хотели почерпнуть из ее кулинарной практики секрет молодости?

А малышка Манон Бюрла со своей большой глоткой и хлесткой идеологией?

А Лоран Рибурд со своим жалким видом неудачника и взглядом побитой собаки?

А нелегал Адама Туре со своим тяжелым молчанием и отведенным взглядом?

Поскольку все были знакомы между собой и встречались время от времени, то, может, они и подстрекали друг друга к наихудшему, по причинам, которые могла бы понять и объяснить только жертва? А предполагаемое сокровище, которое Адель спрятала в лесу? Существовало ли оно в действительности или было всего лишь еще одной легендой среди прочих в краю, где их и без того так много? А все эти знаки и символы, разбросанные тут и там? К чему можно их привязать? И как их расшифровать?

А бойкая Жозиана Дюрасен, всегда готовая оказать услугу и втереться в доверие к людям? Может, она выбалтывала (осознанно или по недомыслию) что-нибудь лишнее? Ведь она знала все или почти все о каждой семье на своем почтовом участке, так не раскрыла ли она из-за своей несдержанности что-нибудь такое, что спровоцировало злоумышленника?

А Ватсоны, такие благовоспитанные, такие образованные, так хорошо прижившиеся здесь? Не заставили ли они в конце концов заплатить пожилую женщину за ее непреклонный отказ в ответ на предложение выкупить прилегающий к их земле участок? Можно ли полностью доверять англичанке, которая собрала более двух тысяч детективных романов и не читает ничего другого? Как знать, не засунут ли вожделенный блокнот где-нибудь между томами «мельничной» библиотеки?

Но неужели можно всерьез воображать все это?

Подъезжая к Сарла, Лора и Пако окончательно выдохлись и были словно пьяные — одновременно удивляясь и смущаясь, веселясь и стыдясь, что заподозрили всех этих людей, принимавших их с улыбкой и совершенно доверчиво, и которые все вместе вдруг оказались персонажами зловещего маленького театра, хотя на первый взгляд их ни в чем нельзя было упрекнуть.

Лора молчала, успокаивая дыхание, словно чтобы поскорее избавиться от этих черных мыслей, роившихся в ее голове. Дорога по-прежнему петляла, но уже чувствовалась близость города, жилища становились все плотнее. Пако был задумчив, блуждал темным взглядом по верху приборной доски и казался озабоченным.

— А тебе не больно? — в конце концов спросил он тихо.

— Ты о чем?

— Об этом клеще у тебя под коленом!

— Да нет там никакого клеща!

— Только не говори мне, что…

— …Ну да, выдумала! Сама не знаю, что на меня нашло… Надо было срочно найти что-то правдоподобное.

— А если бы он предложил тебе его вынуть?

— Ни малейшего риска! Не мог же он потребовать, чтобы я сняла штаны прямо в аптеке, — сказала Лора, корчась от смеха. — Представляешь: я в одних трусиках среди его отваров!

Полузакрыв глаза, вцепившись руками в руль, Пако издал короткий смущенный смешок и внезапно прибавил газа, выходя из виража.

23

Отныне ритуал установился. На столе с завтраком всего хватало, и большое утреннее священнодействие было проведено в согласии с непреложным протоколом. Накануне вечером ужин был по меньшей мере оригинальным. Мадам Ватсон состряпала им блюдо по одному из своих драгоценных рецептов, которые она записывала в большую тетрадь в картонной обложке, обтянутой сиреневой тканью и с завязками цвета фуксии из атласной ленты. Блюдо отчаянно британское, поскольку попало туда прямиком из Индии: это было колониальное рагу, вдохновленное непосредственно романом Робина Кука «Умирают только дважды», который Лора утащила в свою комнату и уже проглотила его первые главы.

— Мы как-то сходили поужинать в «Свет Индии», это ресторан, который автор упоминает в одном… довольно пикантном диалоге, — объявила Маргарет с блеском чревоугодницы во взгляде. — Он находится на Фулхем-роуд, и я смогла там раздобыть рецепт *фаля*[26] из ягненка, который заказывает один из персонажей.

Пока постояльцы дегустировали ее блюдо, все ингредиенты которого она скрупулезно сообщила (помимо подготовки и самого приготовления), особо настаивая, разумеется, на точном количестве имбиря, чеснока, тмина, кориандра и *тригонеллы*[27], а также поведала, как надо молоть *гарам масалу*[28], как разогревать *гхи*[29] на среднем огне и как толочь сухой красный перец. Все это было подано вместе с рисом басмати, и Пако выпил больше, чем обычно, пытаясь загасить огонь, опаливший ему язык.

Журналистка была осторожнее и отодвинула лоскутки растертого жгучего перца и несколько зернышек пряностей на край тарелки. Тут беседа свернула на кушанья, упоминаемые в произведениях Агаты Кристи и Конан Дойла. Без всякого хвастовства мадам Ватсон заявила, что все их учла и переписала в виде рецептов в свою тетрадку. После трапезы она предложила постояльцам помочь ей наколоть мешок грецких орехов, чтобы приготовить с ними пирог или *крамбл* для завтрашнего завтрака. Пако с радостью согласился, но Лора очень вежливо, чтобы не обидеть хозяйку, отклонила предложение, сославшись на требования репортажа: дескать, ей совершенно необходимо разобраться с топографией окрестностей для ближайшей вылазки. Но оказалось, что у Ватсонов имелся целый набор карт, выпущенных Национальным географическим институтом, так что

Джеймс охотно согласился помочь журналистке.

Пока Маргарет убирала со стола, Джеймс сходил за картами к себе в кабинет, решив заодно принести кадастровую выписку с планом участка, сложенную в осьмушку, которую он осторожно разложил на скатерти. Добросовестно пригладив усы, он ткнул указательным пальцем в центр документа:

— Вот здесь, видите, «Ивовая мельница»… вполне узнаваемый контур здания рядом с рекой… Внизу, слева, точнее на юго-западе, Длинная Лощина, где находится «Харчевня Тетушки Адель». Я вам показываю эти две точки, чтобы вы могли сориентироваться.

— А тут? Ромбовидный участок, обведенный красным карандашом?

— Это лесок, который местные зовут *Маленькой Негодницей*! Как раз тот самый, который мы хотели откупить у Тетушки Адель…

— И который она так и не захотела вам продать?

— Да, хотя я на самом деле так толком и не понял, почему, но она выставляла себя такой упрямой…

— Быть может, Адель так держалась за него по особым причинам?

— Она туда никогда не ходила, это даже грибным местом не было… ну, в общем, не таким уж грибным…

— Все-таки должны же они там быть, хотя бы немного…

— Не больше чем в других местах. Разве что несколько корзинок набралось бы. Во всяком случае, гораздо меньше, чем Адель обычно приносила, когда отправлялась по грибы.

Лора наклонилась над картой, чтобы изучить тропинки, соединявшие участки. Некоторые имеющие свое название места были обведены тем же красным карандашом.

— Зеленая Горловина… Мохнатик… Трибалка… Чужачиха… Рогатня — все эти земли тоже принадлежали Адель?

— Да, в основном это лесные участки, но есть также луга, хотя мы вовсе не собирались их покупать.

Джеймс Ватсон выпалил это одним духом, словно хотел разделаться с вопросом поскорее. Журналистка больше не настаивала и попросила посмотреть карты, чтобы выбрать маршрут на завтра. Она бросила взгляд на извилистые тропы, позволявшие добраться до севера департамента, и была удивлена, обнаружив, что три участка в лесу Барад тоже были обведены красным. Таким образом, Адель владела землями даже в самых отдаленных от Эсперака местах, аж до самого Фосманя.

— Вот теперь я могу вам помочь, — сказала она мадам Ватсон, складывая карты. — Если еще осталась работа.

После чего присоединилась к Пако и Маргарет, которые устроились за кухонным столом. При помощи маленьких самшитовых молоточков оба разбивали еще влажные орехи на старой колоде. Тут были смешаны несколько официально признанных перигорских сортов: «Франкетта» с тонким ароматом, защищенная продолговатой скорлупой; «Корн» с ядрами светлого оттенка и сладким вкусом, «Гранжан» с хрупкой скорлупой, укрывающей чуть горьковатую мякоть, и наконец почти круглый «Марбо» с запахом, который напоминал обыкновенный лесной орех-лещину.

— Сожалею, мадемуазель Гренадье, но у меня всего две колотушки в хорошем состоянии… А у Пако так хорошо получается, что было бы досадно отнять ее у него. Но если хотите, могу уступить вам свою…

— Не стоит. Мне так нравится смотреть, как вы работаете — просто любо-дорого! — ответила Лора, усаживаясь на маленький табурет. — И, похоже, это не так-то просто!

Между делом Маргарет подробно рассказывала Пако о злоключениях горемычного Жаку Крокана[30], и фотограф быстро проявил себя очень способным к этой технике колки орехов. Один резкий удар, чтобы разбить скорлупу, не повредив ядро, после этого осторожное удаление перемычек кончиком ножа и извлечение его нетронутым.

— Ничего особенного, это мне напоминает каникулы под Аликанте, когда я был мальчишкой… Там мы кололи миндаль сорта «Гуара», довольно мясистый, и уже тогда я справлялся не слишком плохо. Ладно, признаюсь, с грецкими немного сложнее, но нужно всего лишь терпение.

— Надо только научиться этому удару, — поддакнула Маргарет, хихикнув. — Представляете? Англичанка и испанец борются за сохранение традиций Перигора!

— А орехи и впрямь великолепны! — восхитилась Лора. — И очень фотогеничны! Тебе надо будет сделать несколько снимков, я намереваюсь написать статью по этому поводу, это очень важный и типичный для региона продукт. Мы еще поговорим об этом завтра.

— В этом мешке найдутся все разновидности местного грецкого ореха, вам остается только ими воспользоваться, — предложила мадам Ватсон.

— Спасибо, но я не видела ни одной орешины на вашем участке. Откуда же они?

Щеки Маргарет тотчас же зарделись, и она несколько раз подряд шмыгнула носом, прежде чем признаться, понизив голос:

— Я рассчитываю на вашу сдержанность, Лора… но вы ведь

меня не выдадите? Мы подобрали их неподалеку отсюда, в посадках… которые принадлежали Адель. Скорее даже позаимствовали, ведь их все равно никто никогда не собирает… Неужели это и впрямь такое уж преступление?

24

Намеченный на этот день репортаж привел Лору и Пако в Зеленый Перигор, в места неподалеку от Лимузена. Журналистка предупредила Пако об особенностях их первой остановки — Брантома. Старинный городок находился на острове, очерченном двумя рукавами Дронны. Они немедленно отправились в ресторан «Монастырская мельница», который действительно был устроен на старой мельнице с небесно-голубыми ставнями, где дегустация состоялась на террасе, на берегу реки. Оттуда можно было наслаждаться широкой панорамой и видом на коленчатый мост эпохи Возрождения и на остатки древнего бенедиктинского аббатства, основанного еще в VIII веке Карлом Великим. Лора осталась очень довольна блюдами, приготовленными шефом Лоиком Лекуэном: фирменная «белая» колбаса с фаршем из птичьего мяса и орехов, баригуль из артишоков со взбитым маслом, а также филе фермерской утки с соусом из ее собственного упаренного сока с вержюсом.

Второй их остановкой через несколько километров была «Скальная мельница» — еще одна мельница на берегу Дронны. Журналистка насладилась там ломтиком поджаренной фуа-гра, а также тартаром из папайи с цитрусовыми и бобами какао, потом тушенным в собственном соку филе дикой утки, бутербродом с птичьими потрошками и фаршированным куриным бедрышком, поданным с осенними овощами. А когда вернулся Пако из своей вылазки в лабиринт мостков, соединявших разные постройки мельницы и террасы, он смог отобедать пирогом с белыми грибами, грибным фрикасе и бульоном со сливками, приготовленным шефом Аленом Гардийю.

Третий, и последний ресторан за день ждал их в двадцати километрах дальше на север, в региональном природном парке Перигор-Лимузен. Они воспользовались своим приездом в «Странноприимный дом Святого Якова», чтобы сделать подборку фотографий деревни Сен-Клу-Лакуссьер и особенно рынка белых грибов, который открывался ровно в шестнадцать часов.

Когда ближе к вечеру они добрались наконец до своей машины, перспектива снова оказаться на «Ивовой мельнице», в уютном гостевом домике, их несказанно порадовала. Наконец-то покончено с множеством километров, которые надо было проехать ради посещения какого-нибудь ресторатора, производителя, птицевода или животновода. Они смогут укрыться у Ватсонов и с пользой провести три дня, оставшиеся до отъезда, чтобы спокойно поработать над собранным материалом,

позволяя Маргарет холить и лелеять себя.

— А может, перед возвращением в Эсперак свернем к Фанлаку? — предложил Пако.

— Тебе до такой степени понравились истории про Жаку Крокана? — незлобиво подтрунила над ним Лора.

— Я предпочитаю сам увидеть этот хваленый лес и сделать несколько фото. Тут свет какой-то особенный.

Лора достала выпущенную Национальным географическим институтом карту Дордони и план прогулочных тропинок. Им было достаточно сделать небольшой крюк, свернув с большой дороги после Фосманя.

Прежде чем отдалиться от «Фиата 500», оставленного на обочине, Лора взяла с собой пластиковый пакет на тот случай, если найдет прекрасные белые грибы. Опасаясь заблудиться в лесу, а также ради самоуспокоения, она позаимствовала у Пако швейцарский ножик, чтобы для ориентировки делать зарубки на стволах.

Начало осени позолотило листья некоторых деревьев, и Пако забавлялся этими нюансами, не заботясь о пройденном пути. Через полчаса ходьбы Лора остановилась перед дубом, узнав вырезанный на его коре знак: пять кружков на равном расстоянии друг от друга. Она подозвала Пако.

— Такие же, — подтвердил он. — И что это значит?

— Не знаю… Может, она тут проходила или…

Лора взглянула на свои часы.

— Ладно, давай быстренько проверим, нет ли тут еще таких же знаков, и потом уходим.

Они приступили к методичным поискам, но смогли обнаружить всего одно дерево с точно такими же знаками. На сей раз это был каштан, росший метрах в пятидесяти от дуба.

Свежело, и в листве послышалось шуршание мелких капель моросящего дождя. Было решено возвращаться как можно скорее. Лора сориентировалась благодаря своим зарубкам на коре. Когда они добрались до машины, дождь припустил сильнее, и уже начало темнеть.

– *¡La puta madre!*[31] — вдруг воскликнул Пако.

— Что такое?.. не может быть!

Даже не пытаясь закрыться от дождя, Лора обошла машину и, клокоча от гнева, крикнула: «Нет!» Все четыре колеса их «Фиата 500» были проколоты. Фотограф присел на корточки и изучил шины.

— Какой козел нам это устроил?

— Какой-то псих, вообразивший, что мы собираемся набрать тут полтонны белых грибов и увезти в багажнике этой консервной

банки!!! Или же кто-то, кто нас узнал и захотел произвести впечатление…

Внезапно небо разверзлось, обрушив на них потоки воды. Лора и Пако укрылись в машине. Молодая женщина выхватила мобильный телефон из своей сумочки, открыла его и в ярости швырнула на пол. Потом зарылась лицом в ладони и глубоко вдохнула, чтобы прийти в себя. Фотограф для очистки совести проверил собственный телефон и тоже убедился: Сети не было.

— Слушай, Лора. Если дождь кончится, я схожу за подмогой. Мы всего километрах в пятнадцати от ближайшей деревни. А может, какая-нибудь машина проедет по этой дороге.

Журналистка внезапно выпрямилась.

— Да никто же не ездит по этой чертовой дороге! Кого сюда занесет в такую погоду? Это же дрянной старый проселок, который никуда не ведет и ни на что не годен! Мы тут застряли как идиоты в этой дерьмовой машине и…

— Стоп! Сохраняй спокойствие!

Лора насупилась и снова уткнулась лицом в ладони. Фотограф попытался разрядить обстановку.

— Не случилось ничего драматичного. Мы не загнаны на верхушку дерева вместе с гризли, который собирается отхватить нам задницу…

Журналистка, несколько оторопев, убрала руки с лица и искоса посмотрела на Пако:

— Знаешь, у тебя и впрямь бывают странные мысли… Ладно, извини. Эта проделка с проколотыми шинами немного выбила меня из колеи. Я нахожу это таким мелочным, трусливым и…

— …и, что еще хуже, я совершенно с тобой согласен… Однако не будем выходить из себя. Посмотри, мы в укрытии, у нас есть даже чудесное спасательное покрывало в наборе первой помощи… вот оно, гляди, какое золотое… Дождь ведь в конце концов кончится, так что через несколько часов ты сможешь принять горячую ванну… О’кей?

Лора выпустила все свое раздражение вместе с глубоким долгим выдохом.

25

Когда дождь кончился, Лора и Пако уже несколько часов как спали в машине. Примостив онемевший затылок на подголовнике, подобрав ноги под изотермическое спасательное покрывало из целлофановой пленки с алюминиевым напылением, они, несмотря на обстоятельства, все-таки были рады чувствовать себя защищенными в своей импровизированной постели.

Ранним утром промозглый лесной холод добрался-таки до них. Лора вздрогнула и, не просыпаясь, прильнула к Пако. А тот, почувствовав на себе дыхание молодой женщины, повернулся к ней и обнял. Лежа щека к щеке, оба постепенно успокоились.

Лес начинал просыпаться. Меж деревьев разлетались стайки птиц. Так и не проснувшаяся Лора еще сильнее прижалась к Пако. Тот поколебался несколько секунд, прежде чем позволил себе нежно поцеловать молодую женщину в плечо. Потом скользнул губами к основанию ее шеи и почувствовал надключичную впадинку, скрытую под кашемировым свитером. Он еще крепче обнял Лору и положил руку ей на бедро, робко поднимаясь к талии. Лора, нежась, чувственно улыбнулась, все так же не покидая глубин своего сна. Тогда Пако осмелел и поцеловал ее в щеку, потом в губы. Она ответила на его поцелуй, и тут он услышал, что в стекло машины стучат. Вздрогнув, Пако открыл глаза и увидел человека в рабочем комбинезоне, чей грузовичок стоял на обочине в нескольких метрах. Он повернулся к Лоре. Та все еще спала, спиной к нему, свернувшись калачиком под золотым спасательным покрывалом, так и не сменив позу, в которой проспала всю ночь.

Стараясь поскорее прийти в себя, Пако вышел из «Фиата» и, представ перед лесным обходчиком, объяснил ему причины их ночевки в импровизированном кемпинге. Тот обошел машину и удивленно присвистнул:

— Да уж, досталось вам! Бывало, конечно, устраивали тут подлые шуточки, чтобы отвадить назойливых грибников, но чтобы четыре колеса зараз… это, пожалуй, чересчур. Парень явно перестарался. Ладно, могу вас обоих отвезти в Руфиньяк. Там есть один автомеханик, который наверняка вам пособит, но надо ехать прямо сейчас, потому что лес сам за собой присматривать не будет.

Тем не менее Пако принял предосторожности, чтобы не разбудить Лору слишком неожиданно. По приезде в упомянутую деревню Лора осталась в кафе, где смогла позавтракать и наконец-то воспользоваться своим мобильным телефоном, пока

Пако следил за ликвидацией аварии.

В Эсперак, на крыльцо мельницы, они вернулись разбитые и с пустым взглядом.

— *Good Lord!* Наконец-то! — вздохнула Маргарет. — Мы ужасно переволновались. Никто не мог до вас дозвониться.

— Связи не было, — объяснила Лора с сокрушенным выражением на бледном лице.

— Я сейчас же предупрежу Аделину, что вы наконец вернулись. Она очень беспокоилась.

— Скажите ей, пожалуйста, что я скоро к ней загляну.

— Неприятности ведь остались позади, не так ли? — спросил Джеймс, пристально глядя на Пако.

Тот что-то промычал в ответ. Он пока не до конца отошел от своего сна, и присутствие Лоры изрядно его смущало. Наконец дар речи к нему вернулся:

— Все в порядке, Джеймс. У меня немного одеревенела спина, но это пройдет. А у вас еще остались *батские булочки*?

— Для вас, молодой человек, всегда пожалуйста!

Лора уже забыла свою хаотичную ночь в пенной ванне и под конец утра наведалась в «Харчевню Тетушки Адель». Аделина только что закончила подготовку к обеду и встретила журналистку с искренним облегчением.

— Ну и история! Вы нас напугали. Лес может быть опасным, особенно для приезжих.

— Мне стыдно, что доставила вам столько волнений. Нам просто не повезло. Мы хотели прогуляться по лесу Барад — тамошние леса такие таинственные, окружены столькими легендами… В общем, не буду вам рассказывать, вы и сами все это знаете лучше меня!

Обе женщины устроились за столом в глубине зала.

— Не совсем, — призналась Аделина, — потому что на самом деле я никогда там не была. Тетушка Адель в детстве проводила там много времени, это даже стало ее любимым местом для игр, но меня никогда туда не водили. Честно говоря, я об этом и не просила.

Журналистка достала мобильный телефон из сумочки.

— Хочу вам показать кое-что: вам что-нибудь говорят эти знаки?

Аделина нахмурилась. Она явно впервые увидела пять кругов, связанных между собой.

— А что это такое?

— Я бы и сама хотела знать, потому что этот знак преследует меня со времени моего приезда сюда. Я видела его в нескольких местах в лесу, там он был вырезан на древесной коре, видела его

также на коврах в «Шести Столпах», а в первый раз он мне попался на выпавшем из блокнота листке, который лежал в коробке вместе с фотографиями вашей двоюродной бабушки.

Аделина дивилась показанным ей символам и выглядела совершенно сбитой с толку.

— Ничем не могу вам помочь. Мне это абсолютно ни о чем не говорит.

— А можно еще раз заглянуть в комнату вашей бабушки? Совсем ненадолго. У меня чувство, что не хватает нескольких элементов головоломки, которую мы не изучили как следует.

— Вообще-то…

Молодая женщина колебалась. Она не совсем понимала Лорину просьбу.

— Послушайте, нам пора на столы накрывать, но если хотите, можете подняться. Вы же знаете дорогу. А я…

— Спасибо, Аделина. Я быстро, обещаю.

Лора установила, что со времени ее последнего визита в комнате Тетушки Адель ни к чему не прикасались. Заношенный халат так и не был убран с плетеного стула, а слой пыли, покрывавшей ночной столик, стал еще толще. Она открыла ставни, и комнату залило резким светом. Лора пробежалась пальцами по шкафу, внимательно осмотрела его изнутри, пытаясь отыскать там малейшую зарубку, хоть что-нибудь, напоминающее вблизи или издали один из таинственных знаков. Потом подняла глаза к потолку, встала в один угол комнаты, потом в другой, пока ее взгляд в конце концов не уткнулся в написанную неуверенной рукой акварель на стене. Сняв ее, Лора обнаружила на обратной стороне сложенный вдвое и приклеенный скотчем листок бумаги. Она отклеила его, быстро пробежала глазами, потом положила на кровать, рядом с акварелью. Ошеломленно постояла несколько минут, не издавая ни звука, прежде чем признала очевидное: ключ к разгадке был здесь с самого начала.

26

Лора вернулась на «Ивовую мельницу» вместе с картиной. Вопреки всем ожиданиям Аделина подарила ей акварель без каких бы то ни было сентиментальных излияний, сожалений и причитаний. «Я знаю, что она вас любила, так что ей это было бы приятно. А раз вы, похоже, ее хотите, то…» Журналистка не заставила себя упрашивать и сердечно поблагодарила внучатую племянницу Тетушки Адель, прежде чем унести акварель под мышкой, даже не потрудившись завернуть ее.

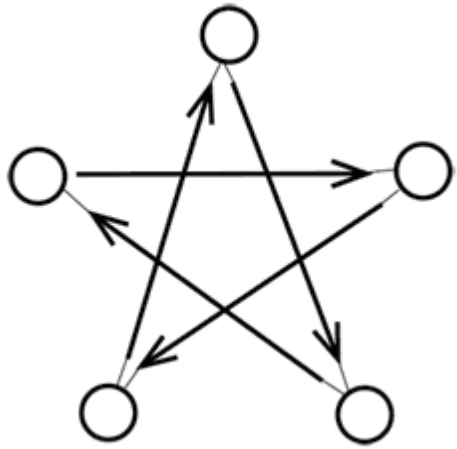
Пако сфотографировал ее под самый обрез рамки, подобрав освещение таким образом, чтобы сделать изображение как можно контрастнее, потому что кое-где краски уже начали блекнуть. Сфотографировал он и часть текста, найденного на листке за картиной. Это был стихотворный отрывок на латыни, который ответственному секретарю редакции предстояло перевести или же, что еще лучше, выяснить, откуда он был взят. Буквы уже немного стерлись, но по большей части стихи все-таки можно было прочитать:

si vis incolumem, si vis te reddere sanum,
curas tolle graves, irasci crede profanum,
parce mero, cenato parum, non sit tibi vanum
surgere post epulas, somnum fuge meridianum,
non mictum retine, nec comprime fortiter anum:
haec bene si serves, tu longo tempore vives.
si tibi deficiant medici, medici tibi fiant
haec tria, mens laeta, requies, moderata diaeta.

Несмотря на свои панк-роковые наклонности, Дафна страстно увлекалась историей и старинными текстами и даже была весьма эрудирована в этой области. Лора всецело ей доверяла и не сомневалась, что та со всем рвением изучит документы, чтобы выяснить, что там и к чему. Через час ей были отправлены файлы со снимками, и Дафна ответила, что сделает все от нее зависящее, уточнив все же, что твердо обещать ничего не может.

Тем временем фотограф, ничего не говоря Лоре, которая попросила мадам Ватсон разрешения воспользоваться ее кухней, собрал воедино снимки всех символов, обнаруженных в лесу и в «Шести Столпах», и предпринял свои собственные поиски в интернете. Несмотря на недостатки исходных изображений и проблемное соединение кое-каких элементов, ему все же удалось

найти эквивалентные фигуры, несколько копий которых он сохранил.



Продолжая свои поиски, он просмотрел множество сайтов, посвященных различным символам: у некоторых были псевдонаучные тенденции, другие склонялись к эзотерическим теориям. А он все искал и искал, не осмеливаясь побеспокоить свою начальницу, поскольку слышал, как та хлопочет у плиты. Прошло уже больше часа, как она заперлась на кухне вместе с Маргарет, которая выполняла при ней роль поваренка.

Склонившись над рабочим столом, где были нарезаны на маленькие кубики многие овощи, Лора внимательно читала вторую часть текста на листке, найденном за акварелью. Под латинскими стихами был записан круглым, старательным, почти ученическим почерком полный рецепт блюда, названного «фрикасе долголетия». Дозировки в нем не были точно отмечены, имелись только довольно расплывчатые указания: «чуточку», «добрую четверть», «по твоему вкусу», «несколько ломтиков», «изрядный кусок», «вволю», «не слишком много»… С помощью мадам Ватсон кушанье было приготовлено в полном соответствии со вкусом и чувством равновесия, свойственным им обеим. Оно томилось два часа в невысокой чугунной латке. Когда пришло время пробовать, на кухню были приглашены Джеймс и Пако. Все сошлись на том, что варево получилось довольно своеобразным. Никто не сумел определить его иначе.

Ответ Дафны пришел к ним в конце дня. Четыре ветви дерева, нарисованные на картине, без всякого сомнения символизировали структуру материи согласно представлениям мыслителей Древней Греции. Огонь, земля, вода и воздух

соответствовали четырем взаимодополняющим качествам, преобладающим в теле человека (тепло, холод, влажность, сухость), равно как и четырем его влагам (кровь, желтая желчь, черная желчь, флегма).

Что касается латинского текста, то это — ни много ни мало — было предисловием к поэме в стихах, озаглавленной: *Flos medicinae vel regimen sanitatis Salernitanum*, знаменитому средневековому трактату, известному как «Салернский кодекс здоровья». Насчет остального все шло своим чередом: работа над номером близилось к концу, Амандина ходила в школу, а также училась играть на гитаре и уже освоила больше десяти аккордов, в том числе один очень сложный, септаккорд си-бемоль мажор, его довольно трудно держать такими тонкими пальцами.

27

На приглашение Лоры все ответили согласием. Некоторые даже отменили другое мероприятие, которое было запланировано у них на этот вечер, а другие ради такого случая были готовы нарочно приехать из Бержерака или Перигё. Ужин в память Тетушки Адель должен был состояться в ее собственной харчевне, и его ждал успех.

Журналистка со спокойной душой декорировала зал ресторана. Этим утром она получила хорошие новости из Парижа. Амандина наконец закопала топор войны со своим отцом, и у них даже состоялась встреча по поводу покупки ее первой гитары.

Таланты Пако тоже пригодились — Лора развесила на стенах харчевни много увеличенных фотографий Тетушки Адель, на которых пожилая женщина улыбалась зрителям, словно радуясь, что раскрыт еще один ее секрет.

Во время аперитива все были сердечны и общительны, пока не прибыл Юго Штейнер с несколькими членами сообщества «Шесть Столпов». Лора слегка помахала рукой, приветствуя Манон Бюрла и Лорана Рибурда, за которыми следовал Адама Туке, в порядке исключения освобожденный от работы, чтобы он тоже мог присутствовать на мероприятии. Видя раздраженные мины гостей, явно враждебных к представителям «секты», журналистка немедленно вмешалась, чтобы снять напряжение в тот самый момент, который ей хотелось видеть радостным и праздничным. Она завела разговор об уроках тайцзицюань, которые посещала Тетушка Адель, потом попросила новоприбывших разделить со всеми их воспоминания о ней. Наконец настал момент перейти к столу. Николя Мариво увлек свою жену туда, где сидела чета Ватсон, старательно избегая своего тестя и Жозианы. Когда все расселись, Лора начала речь, приготовленную в честь Адель. Сидевшая рядом с ней Аделина так и не вышла из своего молчания, в котором замкнулась; ей явно было не по себе из-за обращенных к ней взглядов. Воздав должное щедрости, благородству, силе характера и кулинарным талантам Адель, Лора огласила меню:

— Когда мы с Аделиной организовывали этот вечер, совершенно естественно встал вопрос: что же мы продегустируем? Типичное ресторанное блюдо или же что-нибудь новое, созданное нарочно к этому случаю? Ну так вот, это будет ни то ни другое. Сегодня вечером мы отведаем знаменитое фрикасе Тетушки Адель!

По залу пробежал шепоток: это фрикасе никогда не числилось в меню ее ресторана, и никому не был известен его вкус, а тем более рецепт.

— Знаете ли вы, чем наша дорогая Адель питалась каждый день? Именно в том и состоял секрет ее молодости… Среди присутствующих на этом вечере нас — тех, кому повезло отведать это кушанье, — всего четверо. К несчастью, Адель ушла, так и не раскрыв все свои тайны, наверняка потому, что не собиралась покидать этот мир так рано. Записала ли она рецепт «фрикасе долголетия» в свой знаменитый блокнот? Может, и да… но он так и не был найден. Однако, к великому счастью, рецепт ее фрикасе был здесь, совсем рядом, — на обороте акварели, украшавшей ее комнату, и которую Аделина любезно подарила мне. Эта акварель, нарисованная самой Тетушкой Адель, скрывала все составные части ее «молодильного» фрикасе. И полагаю, что после нескольких попыток на кухне мне удалось восстановить его рецепт. Это блюдо я и приготовила для вас сегодня вечером.

Новость встретил глухой и взволнованный гул голосов, отмеченный несколькими покашливаниями. Лора подождала, пока все успокоятся, прежде чем продолжить:

— Я не гарантирую, что оно сделает вас столетними, могу всего лишь заверить, что правильно его приготовила! Что касается самого рецепта, то, поскольку Тетушка Адель не разрешила мне его разглашать, надеюсь, вы поймете, почему я сохраню его в тайне. Однако могу сказать, ничуть вас не удивив, что в состав кушанья входят каштаны, грецкие орехи, чеснок, гусиный жир и белые грибы… плюс несколько ингредиентов, которые я оставляю для ваших догадок.

Послышалось несколько смущенных смешков.

— Адель и белые грибы, — продолжила Лора задумчиво, — это совсем особая история! У нее были собственные грибные места, и она была убеждена: именно грибы помогают ей сохранять доброе здравие благодаря витаминам и олигоэлементам, которые в них содержатся, а также благодаря пройденным километрам, чтобы добраться до них, и радости, которую они доставляли ей, когда она наконец их находила!

Среди собравшихся поднялись бокалы в честь усопшей.

— В этом краю много говорили о сокровище *Старшей* Тетушки Адель, — продолжала Лора, еще больше оттеняя жестами и паузами свое красноречие. — Я не знаю, спрятан ли ею где-нибудь под корнями дуба сундук с золотыми слитками. Зато я уверена: для *нашей* Адель самым драгоценным из сокровищ было «фрикасе долголетия».

Журналистка отпила глоток воды. От волнения у нее

пересыхало во рту.

— Но у нее было и другое сокровище!

Лица некоторых приглашенных замкнулись. Похоже, речь журналистки окончательно выходила за пределы заявленных рамок. Никто не понимал, куда она клонит.

— Все вы слышали о Старшей Тетушке Адель. Некоторые говорили про нее, что она немножечко колдунья, потому что часть дня она ходила по лесам. Но, видимо, в этой колдунье было маловато дьявольского, раз ее лучшим другом был священник из Фосманя. А между богослужениями этот человек церкви погружался в Историю… Историю края, историю эпохи. И этот священник особенно интересовался первой медицинской школой Европы, которая была основана в девятом веке к югу от Неаполя, в Салерно. Эта область была перекрестком, где жили в мире три религии. И каждый преподаватель этой прославленной школы, а преподавали там как мужчины, так и женщины, ставил свою собственную культуру — греческую, латинскую, арабскую, еврейскую — на службу здоровью, этому общему благу человечества.

Лора снова отпила глоток воды, прежде чем продолжить свою речь:

— Кюре Фосманя передал Старшей Тетушке Адель книги Галена — величайшего врача той эпохи после Гиппократа, — равно как и поэмы Салернской школы. Он сделал это по дружбе, потому что тогда она не умела ни писать, ни читать. Этот подарок стал для нее своего рода сокровищем. В нем она почерпнула основы здоровой жизни, сжато изложенные в этой знаменитой поэме, отрывок из которой я теперь вам прочитаю… не бойтесь — по-французски, а не на латыни.

Лора достала листок бумаги из своего кармана и быстро его развернула:

Если ты хочешь здоровье вернуть
И не ведать болезней,
Тягость забот отгони
И считай недостойным сердиться,
Скромно обедай, обилие вин позабудь,
Не сочти бесполезным
Бодрствовать после еды,
Полуде́нного сна избегая.
Долго мочу не держи,
Не насилуй потугами стула;
Будешь за этим следить — проживешь ты долго на свете.
Если врачей не хватает, пусть будут врачами твоими

Трое: веселый характер, покой и умеренность в пище[32].

Окруженный своей «свитой» Юго Штейнер уважительно смотрел на журналистку, и в его пристальном взгляде можно было различить даже некоторое восхищение.

— У меня есть основания полагать, что Старшая Тетушка Адель передала своей племяннице также эти заповеди, эти шесть правил, шесть… столпов долголетия. В той же струе она потом занялась изучением вопроса питания и здоровья и в какой-то момент ближе заинтересовалась восточной медициной: дао, инь и ян, пятью элементами, которые лежат в основе вселенной, — огонь, дерево, железо, земля и металл. Не думаю, что Адель модифицировала свое фрикасе с учетом правил даоистской диетологии… Нет, она сохранила рецепт таким, каким его ей передали… Но как бы то ни было, эти пять элементов стали ориентирами ее жизни. И если однажды, прогуливаясь по лесу, вы заметите пять кругов, нацарапанных на коре дерева, я призываю вас присмотреться к земле у его корней. Быть может, вы найдете там сокровище… или по меньшей мере прекрасный мясистый белый гриб! Но я что-то заболталась, а ведь пора перейти к серьезным вещам.

В этот момент Пако и Патрис Пероль внесли фарфоровые блюда с дымящимся фрикасе.

— Желаю вам приятной дегустации, — заключила Лора, убирая рецепт в карман своего жакета.

28

Гости уже давно разошлись, а Лора Гренадье все еще была в большом зале харчевни. Не оставив Аделине с Фабрисом ни малейшего шанса поспорить, она отправила их домой, поблагодарив за то, что они согласились на эту игру, а заодно пообещала им все помыть и расставить по местам для завтрашнего обслуживания. Они сначала отказались, но, не устояв перед настойчивостью журналистки, в конце концов согласились, поскольку и сами были не прочь уйти, чтобы лечь пораньше.

Наконец оставшись одна, Лора погасила большую часть света, погрузив остальной ресторан в полутьму. Она организовала свою работу методично: пока грязная посуда отмокала в баках для мытья, вытерла каждый из столов, заменила сгоревшие свечи и подмела пол. Потом вымыла все глубокие тарелки и поставила их сушиться ровными штабелями рядом с раковиной. Проделала то же самое с бокалами, потом поставила в мойку обе латки, загрузив столовые приборы в соответствующие баки. Вытерла руки посудным полотенцем, висевшим у нее на поясе, подняла непослушную прядь, щекотавшую ей ноздри, и с чувством выполненного долга налила себе бокал красного пешармана.

Облокотившись о стойку из черешни, она не торопясь потягивала вино, прежде чем взяться за уборку стульев. Бархатистость танинов, ароматы чуть подсахарившихся черных ягод, ванильный штришок, перекрывавший легкую нотку торфа, все это побуждало к расслабленности и погружению в свои мысли. Тиканье часов в стиле Наполеона III размечало тишину короткими паузами. Она посмотрела на циферблат, выпуклое стекло которого отражало огоньки последних свечей. Еще чуть-чуть, и могло бы показаться, что Адель сейчас спустится из своей комнаты мелкими шажками по деревянной лестнице. Вдруг послышалось легкое поскрипывание половиц, резкое и отрывистое. Лора, стараясь сохранять неподвижность, медленно поставила бокал перед собой. Половицы снова скрипнули. Она внезапно обернулась, не проявив никакого удивления, разве что слегка вздрогнули веки.

— Ну наконец-то явились! — сказала она, постаравшись, чтобы ее голос звучал уверенно.

— Вы меня ждали?

— Я знала, что вы придете… — ответила она, стараясь не показывать страха.

— Вы и в самом деле меня ждали? Или только

прикидываетесь, будто все знаете?

— Иначе и быть не могло… Вы должны были прийти ко мне.

— Вот как!

— А разве вы не хотите проверить, при мне ли еще рецепт?

— И вы подвергли себя такому риску?

— Да.

— За кого вы себя принимаете, Лора Гренадье? Вы прекрасно знаете, что для того, чтобы проверить, при вас ли все еще этот рецепт, я буду вынужден его взять… по-хорошему или силой.

— Как вы догадываетесь, я не собираюсь его вам отдавать.

— Тогда я буду вынужден взять его силой. И поверьте мне, сожалею об этом.

— Избавьте меня от вашей учтивости, нам это уже ни к чему!

— В самом деле, время уже вышло… Ваше, во всяком случае…

— И что вы сделаете ради рецепта молодости?

— Это уже не ваша проблема… слишком поздно, мадемуазель Гренадье!

— И что же вас толкает совершить непоправимое? Чувство собственного всемогущества?

— Сколько громких слов! Вещи таковы, какими должны быть, вот и все.

— А что вы сказали Адель, когда столкнули ее с лестницы?

— О, мне даже не пришлось говорить ей что бы то ни было. Она умерла в неведении…

— Что вы хотите этим сказать?

— Даже не поняла, что случилось… Без…

Темноту внезапно прорезал сверкающий проблеск тяжелой медной сковородки, словно с неба сорвался неудержимый и плотный огненный шар. Лора вскрикнула, услышав приглушенный удар металла по черепу. Тело дрябло рухнуло к ее ногам, сотрясаемое нервными подергиваниями, после чего застыло на полу.

Она в свой черед упала на ближайший стул, вытаращив глаза и испустив долгий хриплый выдох, освобождаясь от узла, который сдавливал ее грудную клетку.

— Черт бы тебя подрал, Пако! — воскликнула она, чуть не поперхнувшись. — Я уж думала, ты никогда не придешь!

Фотограф по-прежнему стоял перед ней, держа сковородку обеими руками. Вид у него был диковатый — блуждающий взгляд, челюсти стиснуты, плечи напряжены.

— Проклятье, где ты пропадал?

— Боялся, как бы он меня не услышал… Сама подумай: я же подкрадывался как можно тише, словно по яйцам ступал.

— А мне-то каково было, представляешь? Я же в самом деле струхнула!

— Если бы я появился слишком рано, то все бы испортил…

Он подошел к телу, лежавшему на животе, как собака, раскинув руки и подогнув ноги. Толкнул его носком ботинка, словно для очистки совести. Никакой реакции. Удар был достаточно силен, чтобы не оставить ему ни малейшего шанса. Фотограф подошел поближе и наклонился к затылку, где из-под волос начала сочиться струйка крови.

— Боюсь, что врезал ему слишком сильно, — сказал он брезгливо.

Лора вдруг запаниковала:

— Твоя задача была — нейтрализовать его, а не становиться убийцей!

— Не беспокойся, бока шевелятся… значит, он все-таки немного дышит.

— Ты уверен?

— Не думаю, что кончу свои дни в тюряге, — пробормотал Пако, криво усмехнувшись. — Это было бы довольно глупо!

29

Час расставания пробил.

Багаж был собран в холле при входе, «Фиат» с широко открытым багажником стоял перед крыльцом. Пако терпеливо ждал, когда Маргарет закончит упаковывать дюжину батских булочек в алюминиевую фольгу, прежде чем заняться чемоданами. Развалившись в клубном кресле салона, Лора читала самые последние страницы романа Робина Кука. Мадам Ватсон любезно предложила ей взять книгу с собой в Париж, но той непременно хотелось узнать развязку еще до того, как окажется на вокзале в Бриве. И в тот самый момент, когда все бриоши были тщательно упакованы, журналистка достигла наконец финальной точки.

Она положила книгу на журнальный столик, потянулась, хрустнув суставами, и вышла в парк глотнуть свежего воздуха.

Вчерашний день был изнурительным. Никогда еще обитатели Эсперака не знавали столь оживленного воскресенья. Выли все сирены, сверкали все мигалки: посреди ночи после телефонного вызова от Пако к «Харчевне Тетушки Адель» съехались машины жандармерии, скорая забрала лежавшее у ног журналистки тело, чтобы доставить его в больницу Перигё. По прогнозам врачей, жизни пострадавшего ничто не угрожало, но дознаватели попросили Лору и ее фотографа проследовать за ними в участок, чтобы установить их личность и записать подробные показания по поводу произошедшей «стычки» (согласно определению, употребленному силами правопорядка).

Изнуренные и совершенно ошарашенные, Лора с Пако были освобождены только около половины пятого утра. Им пришлось несколько раз, сначала порознь, потом на очной ставке, изложить свою версию событий, и отвертеться от этого было невозможно. Те же вопросы, те же ответы, те же подозрения, те же недоуменные вздохи. В конце концов жандармский капитан все-таки осознал ситуацию и распутал хитросплетения истории, которая поначалу показалась ему нелепой, а под конец откровенно волнующей.

По возвращении на мельницу они расстались на площадке перед своими комнатами, даже не пожелав друг другу спокойной ночи. Утро затянулось, и они вылезли из постели только после полудня. Ватсоны поджидали их вместе с завтраком, и, прежде чем выпить первый глоток чая, Лора и Пако вкратце уведомили своих хозяев о ночных событиях.

Весь край бурлил. В «Шести Столпах» произошел обыск,

многие люди были вызваны на допрос. То же самое произошло в Бержераке и Перигё, поскольку некоторые из гостей, приглашенных на вечер памяти Адель, уже вернулись по домам. Ватсоны едва избежали вызова лишь потому, что жандармы удовлетворились их допросом на месте, когда явились на «Ивовую мельницу», чтобы пополнить информацию, полученную от журналистки и фотографа.

Наконец в воскресенье вечером, после совершенно убийственного дня, настало время прощаний и классических обещаний снова встретиться после разлуки, которые всем им придется сдержать, поскольку Лору и Пако наверняка вызовут в суд как свидетелей.

— Мы предпочли бы вернуться при других обстоятельствах, но всегда будем рады остановиться у вас, — заявила журналистка.

— Когда вам будет угодно! — пробормотал Джеймс, который не очень-то желал затягивать эту церемонию из опасения пустить слезу.

Они уже были готовы расстаться без лишних излияний, когда в имение на изрядной скорости влетел желтый пикап Жозианы Дурасен. Лора попятилась, но почтальонка, проезжая мимо увитой ползучими растениями галереи, сбросила газ и плавно затормозила на гравии в нескольких шагах от маленькой группы.

— Рада повидать вас, пока вы не уехали! — бросила Жозиана, выпрыгивая из машины. — Господи, ну и история!

— Думаю, что вся округа только об этом и говорит, — отозвалась Лора.

— Для многих вы настоящие герои!.. А кое для кого — сумасшедшие!

— А для вас? — спросил Пако, которого это позабавило.

— Ну, если бы я вас не знала, то сказала бы, что вы совсем без башки, чтобы решиться на такое… хотя на самом деле думаю, что вы были довольно хитрыми и смелыми, чтобы раззадорить этого дьявола, завлечь в ловушку и завалить… Да, вы чертовски здорово его провели!

— Скажем, что мы действовали, применяясь к обстоятельствам, и удача нам улыбнулась, — согласилась Лора.

— Все-таки это было круто! А как вы заставили его поверить, что остались одна?

— Я уехал на машине с Ватсонами, — объяснил Пако. — И попросил высадить меня чуть дальше на дороге, а потом вернулся к трактиру пешком. Извините меня еще раз, Джеймс и Маргарет, за эту маленькую ложь, но нам было необходимо, чтобы он поверил, что Лора осталась в ресторане одна.

— А я тем временем постаралась спровадить Аделину и ее мужа, — подхватила Лора. — Это оказалось не слишком трудно, все-таки они очень устали. А потом услышала, как он пришел…

— Кстати, что это за тип? Вся деревня только и говорит о Лоране Рибурде, а я о нем и слыхом не слыхала.

— Вы же всех тут знаете, и от вас никто не ускользнет! — подтрунила над Жозианой Маргарет.

— Лоран Рибурд — более-менее постоянный член «Шести Столпов»… Он появлялся там время от времени и оставался ненадолго. Поэтому ничего удивительного, что он вам неизвестен.

— И это точно он убил бедняжку Адель?

— Никаких сомнений. Полицейские уже допрашивали его на больничной койке, и он раскололся.

— А вы с ним раньше встречались? — спросила почтальонка.

— Да, я говорила с ним, когда мы приехали в «Шесть Столпов»… странный тип. И речи тоже вел странные… Он находился под полным влиянием Штейнера и был совершенно не способен мыслить иначе, кроме как со слов учителя… хотя время от времени чувствовалось, что его гложет ревность с примесью горечи — и это вызывало беспокойство, если не пугало.

— В общем, псих, чего уж там! — постановила Жозиана, постучав себя пальцем по лбу.

— Вовсе нет! Тип скорее даже неглупый! — поправила ее Лора. — Он из Борделе́, из хорошей и уважаемой семьи, которая владеет виноградниками в Сент-Эмильоне и делает вино. Его брат и сестра прекрасно ладили и успешно работали в семейном деле, но вот ему так и не удалось найти свое место. Оказался ни на что не годен, был пустым местом во всем… Отец с самого детства ему это твердил. Разрушения, которые могут вызвать некоторые родители, часто недооценивают.

— Это точно, — кивнула почтальонша. — Я стольких вроде него знавала из местных… такого могла бы вам порассказать!

— Как бы то ни было, в сорок лет Лоран Рибурд не решил ни одну из своих проблем. Он хотел доказать своему отцу, что чего-то стоит, но не имел средств для осуществления своих планов. И вот однажды он услышал о сообществе Штейнера от одного своего друга, винодела из Бержерака, который поставлял свое вино в его средневековый ресторан для гипокраса и вержюса… Сначала он провел в «Шести Столпах» одну неделю. Потом вернулся, думая, что нашел золотую жилу, чтобы развить некоторые идеи, которые позволили бы ему блистать. И в каждое свое возвращение оставался там чуть дольше, вплоть до того дня, когда узнал легенду о сокровище Тетушки Адель.

— О каком? О том, которое никогда не найдут, потому что, как я думаю, оно просто не существует, или же о том, о котором вы говорили в субботу вечером: о «молодильном» фрикасе?

— Он был убежден, что должен добыть рецепт, который позволит ему раскрыть секрет долголетия… И стал одержим этим, хотел стать обладателем чудодейственной формулы, потому что рассчитывал организовать свой собственный центр в Ландах, в семейных охотничьих угодьях неподалеку от Мон-де-Марсана, где имелся и особнячок…

— Очень хорошо понимаю. Выходит, Адель погибла из-за психа, который хотел понравиться папе с мамой?

— В некотором смысле да. Лоран Рибурд увязывался за ней в лес, надеясь завладеть ее блокнотом, но вы же знаете, какой она была… Ее невозможно было выследить, она от любого могла ускользнуть.

— Прямо как мылом была намазана! — пошутила Жозиана. — Мой Роже, уж на что хороший лесовик, однако никогда не мог долго за ней шпионить, когда она по грибы ходила.

— Вот поэтому Рибурд однажды вечером и остался в ресторане после закрытия. Теперь-то точно известно, что он спрятался в кочегарке рядом с туалетами. И когда Аделина с Фабрисом ушли к себе домой, ему осталось только подняться по лестнице в комнату Адель… Об остальном можно догадаться.

— Какой же мерзавец. Напасть на старую женщину… ведь ей же больше девяноста лет было!

— А скажите нам, Лора, — подала голос мадам Ватсон, — есть две-три вещи, которые я все забываю у вас спросить, но это несколько щекотливые вопросы…

— Не стесняйтесь, Маргарет. Смело спрашивайте.

— Вы давно его заподозрили? С самого начала? Или совсем недавно?.. А других тоже подозревали? Всех, быть может?

— Знаете, когда я решила сыграть ва-банк? Готовя с вами то самое фрикасе. Утверждая, что владею секретом, я надеялась спровоцировать его реакцию… и самым грустным в этой истории оказалось то, что на самом деле в этом рецепте нет никакой особенной тайны, а только здоровые, питательные, богатые витаминами продукты… это всего лишь очень разумный, умеренный и сбалансированный режим питания.

— Но вы так и не ответили на мои вопросы! — настаивала мадам Ватсон.

— Дорогая Маргарет, вы же прочитали столько детективов! Не мне учить вас, что мы все можем оказаться виновными…

— Вы опоздаете на свой поезд, — забеспокоился Джеймс. —

Come on, давайте, пора поторапливаться!

Вскоре Жозиана и чета Ватсон исчезли из зеркала заднего вида, но все трое еще стояли какое-то время посреди зелени парка, махали руками и глядели им вслед затуманенным взором. На выезде из деревни Лора попросила Пако остановиться возле кладбища. Выйдя из машины, она подошла к живой изгороди из шиповника и отломила пять веточек, стараясь не пораниться о шипы. Потом вошла за ограду и, пробираясь между могил, направилась к той, что была украшена более свежими цветами.

Пако присоединился к ней и встал рядом как можно ближе, касаясь ее своим локтем и плечами. Так они и стояли перед могилой, среди безмолвия, наполненного лишь звоном насекомых и шелестом листвы, которую колыхал восточный ветер. Молодая ворона села на ржавый железный крест, а вдалеке за кладбищенской оградой вспорхнула горлица. Лора сделала шаг к надгробной плите, медленно наклонилась и положила на нее цветы шиповника — *Rosa luciae*.

Убийство по лионскому рецепту

Кухня — древнейшее из искусств,
потому что Адам родился натощак.

Жан-Антельм Брийя-Саварен[33]

1

Наконец ушли последние клиенты — парочка лет пятидесяти в изрядном подпитии медленно побрела куда-то в ночь. В тот смутный час, когда начинают мерцать огни Лиона, Жером Тевене резким движением захлопнул дверь и опустил металлическую штору. Витрину ресторана «Большой Пальчик» стало не видно с улицы.

Он выключил кофейный аппарат, протер тряпкой барную стойку, заткнул пробкой бутылку ликера «Гран-Марнье», расставил еще горячие от пара посудомоечной машины бокалы и быстрым взглядом окинул кухню. Все выглядело безупречно. Столы из нержавейки сияли чистотой, кастрюли висели на своих местах, сушилка рядом с мойкой была очищена от посуды, огонь погашен, пол вымыт. Как и всегда по своему обыкновению Туану́ закончил работу, оставив все после себя в идеальном порядке.

Жером вытер черную доску обтрепанной клетчатой тряпкой, взял кусок белого мела и написал круглыми буквами меню на завтрашний день:

Запеченная в тесте сарделька с фисташками
или
Яйца-кокотт с раками

* * *

Рубец по-лионски
или
Телячья печенка в петрушечном соусе

* * *

Присыпанные сахаром блинчики
или
Тыквенный пирог

Закуски, дежурное блюдо и десерт, бокал вина божоле и кофе: единая цена, включая обслуживание. Он перечитал несколько раз. Для меню нет ничего более неудобоваримого, чем орфографическая ошибка. Ему уже случалось видеть, как посетители теряли аппетит из-за забытого удвоения согласной

или неоправданного множественного числа.

Он снова поставил грифельную доску на подставку и уселся на высокий табурет перед кассой. Выручка оказалась приличной, для вечера буднего дня жаловаться не на что. Народа, правда, пришло маловато, но при этом было достаточно заказов *по карте*[34], чтобы обеспечить приемлемую сумму. Он разобрал кассовые чеки, сосчитал и перепроверил цифры, стуча по клавиатуре одним пальцем, потом записал итог в бухгалтерскую книгу. Надо бы заказать поставщикам три ящика сент-амура[35], чтобы постоянно был запас, а еще заглянуть на центральный рынок, разжиться сыром сен-марселен у *Матушки Ришар*.

Жером еще раз проверил правильность своих подсчетов, прикинул, сколько уйдет на налоги, сделал примечания в колонке покупок. Поглощенный сверкой счетов, он ничего не услышал у себя за спиной. Разве что мельком заметил какую-то тень, но обернуться не успел. И внезапно — чернота.

Когда он очнулся со жгучей болью в затылке, ему понадобилось несколько секунд, чтобы осознать: его тело лежит на плиточном полу с заведенными за спину руками, запястья и лодыжки связаны, ко рту прижат пластик… и эта ледяная чернота вокруг… шея чем-то опутана, горло стиснуто… Сопротивляться, барахтаться, ползти, кричать… воздуха!.. Он вспомнил о жене, детях… воздуха!.. Губы сухие, распухший язык… Он снова попытался закричать, но горло перехватило еще сильнее, он поперхнулся собственной икотой… Дыхания не хватает, в носу пересохло, глаза раскалены… воздуха!.. Взять себя в руки, перестать дергаться… сердце колотится, в висках стучит… он снова подумал о жене, о детях… воздуха!.. воздуха!.. Последний рывок, последний беззвучный вскрик. И внезапно — белый свет.

2

Это была уже не сельская местность, но еще и не совсем город. Бледно-серое небо перечеркивали несколько дымящихся труб. То тут, то там среди пригородной застройки угадывались торговые центры, между складами и ангарами были рассредоточены кучки домиков. Природа мало-помалу пропадала. Меньше чем через две минуты сверхскоростной поезд остановится на вокзале Пар-Дьё и вывалит на перрон толпу пассажиров, еще оцепенелых из-за его убаюкивающего ритма. Едва успев выгрузиться, инженерно-управленческий состав тут же выставит напоказ свой энергичный вид, главы предприятий вскинут вверх подбородки, деловые женщины одернут свои деловые костюмы. Даже пенсионеры прикинутся, будто они тоже занятые люди. В утреннем поезде-челноке, связывающем Париж с Лионом, встречается мало туристов навеселе и еще меньше многодетных семей. Этот час предназначен для работы и социального успеха.

По мере того как поезд замедлял свой ход, вагоном постепенно стало овладевать глухое возбуждение. Каждый собирал свои вещи, убирал откидной столик, закрывал компьютер или торопливо заканчивал чтение журнала. Пако Альварес встал, расправил затекшие плечи и направился к своему фотоинвентарю, лежавшему на багажной полке возле тамбура. У него было чувство, что он в своей парке защитного цвета, джинсах, мексиканских сапогах и с трехдневной щетиной выбивается из общей массы. Человек в темно-сером костюме-тройке высокомерно смерил его взглядом. Пако улыбнулся ему с обезоруживающим простодушием. Потом взял рюкзак, где лежали все его фотоаппараты в футлярах и три дополнительных спота, повесил на плечо небольшую сумку с десятком объективов, не забыл прихватить длинный мягкий чехол с треногой и белым полотняным зонтом. И наконец потащил за собой к выходу небольшой чемодан на колесиках, в который набросал кое-какую одежду, чтобы уберечь свой компьютер. На платформе пока было безлюдно. Он всегда предпочитал выйти пораньше, чтобы не загромождать проход и не препятствовать спуску пассажиров.

Лора Гренадье осталась сидеть на своем месте, заканчивая править корректуру развернутой статьи о «вок-кухне»[36]. По своему обыкновению она выйдет последней, избегая толчеи. Прижавшись лбом к вагонному стеклу, Пако вздохнул, смакуя этот краткий миг одиночества перед напором толпы. Лора, не отдавая себе в этом отчета, ужасно утомила его своими бесконечными разъяснениями по поводу типичности лионских

традиций. А все потому, что черт его дернул признаться в своем невежестве на сей счет — и ее тотчас же «понесло», причем с той лирично-методичной страстностью, которая всегда оживляла ее взор. Теперь он лучше понимал, как Лора, признанный в своей профессии гастрономический критик, заработала свой авторитет и столь блестяще добилась места главного редактора в журнале «Гастрономические радости». Подробно обрисовала некоторые специфические особенности города, а когда он спросил у нее значение слова «бушон»[37], она напомнила ему о прокуренной, но теплой и сердечной атмосфере, что царила в стародавние времена в харчевнях и на постоялых дворах:

— И там так надирались, что беспрестанно пробки вылетали? — упорствовал Пако.

— Вполне достойное тебя предположение! — отозвалась Лора, криво усмехнувшись. — Но в корне неверное: божоле к этому не имеет никакого отношения… И вопреки тому, что порой приходится об этом слышать, название «бушон» не связано также с тем, что лошадей на постоялых дворах обтирали пучком соломы…

— Значит, на самом деле никто не знает, откуда это взялось?

— У меня есть одна мыслишка на этот счет… Вполне возможно, что трактирщики обозначали свое заведение, просто вешая пучок веток у своих дверей… Со временем этой небольшой вязанки стало достаточно, чтобы указать харчевню, где предлагали хороший стол.

После этого Лора завела речь о некоторых типично лионских блюдах, от одних только названий некоторых из них, например, «фартук сапера», или «испанский артишок с костным мозгом», или «мозги ткача»[38], у фотографа слюнки текли. Родившийся в пригороде Мадрида, Пако приехал в Париж, когда ему было лет двадцать, и богатство французской кухни все еще казалось ему совершенно невероятным. Он, прежде питавшийся незамысловатым *косидо*[39], простыми блюдами из риса и наспех отправленными в рот *бокадильос*[40], всякий раз поражался разнообразию продуктов, разнообразию блюд и важности, придаваемой в этой стране застольным удовольствиям. Этот репортаж из Лиона сулил ему новые открытия, и, с риском увеличить небольшое брюшко, которым уже начал обзаводиться его силуэт, он твердо вознамерился не лишать себя возможности отведать все, что ему будет предложено.

Наконец поезд остановился, и Пако первым спрыгнул на перрон. Как он и предполагал, сначала ему пришлось переждать исход всех пассажиров вагона, прежде чем на подножке появилась Лора. Свитер и кашемировый шарф, кожаная приталенная

курточка, обтягивающие джинсы, тонкие ботинки на высоких каблуках — все в серых, черных и черных как смоль тонах. Ошибиться было невозможно, Лора Гренадье была несомненной парижанкой. Она никогда не делала ему ни малейшего замечания, но рядом с ней фотограф всегда чувствовал себя пришельцем из другого мира.

Протащив свой багаж под бетонными сводами вокзала, они вышли на эспланаду и свернули налево, к стоянке такси. Им пришлось прождать несколько минут, прежде чем наконец появилась машина. Старый плешивый таксист взял их на борт с пресыщенным равнодушием и медленно тронул, не закрыв окошко, несмотря на осеннюю промозглость. Местное радио передавало тошнотворно-приторные скрипичные рулады, в которых вязнул молодой опереточный певец. Они проехали через суровый и неприветливый район Пар-Дьё, пересекли Рону и достигли полуострова, через который путь вел к Соне. Неподалеку от набережной Целестинцев они вздрогнули из-за внезапно начавшегося выпуска новостей. Даже водитель вышел из своего сонного оцепенения и поехал быстрее, словно настигнутый реальностью. Объявили о пробке рядом с Каллюиром, а также о манифестации забастовщиков в районе Конфлюанс[41], грозившей перекрыть проспект Карла Великого. После чего дали короткое интервью с директором Оперного театра, представлявшим вечерний концерт, затем последовало несколько рекомендаций, как отпраздновать Хэллоуин, не опасаясь, что придется дышать в трубку, и метеопрогноз на текущий день для региона Рона-Альпы. И в заключение, после короткого колебания и начала тотчас же прерванной рекламной мелодии, ведущий объявил:

«Мы только что узнали трагическую новость: Жером Тевене, владелец „Большого Пальчика“, весьма известного *бушона,* расположенного на улице Сен-Жан, был сегодня найден мертвым одним из своих работников. Согласно сведениям из некоторых источников, речь может идти об убийстве с целью ограбления, поскольку была похищена выручка. Представители судебной полиции уже на месте. Больше пока нам ничего не известно, но мы обязательно вернемся к этой ужасной новости в нашем ближайшем выпуске».

— Нет… нет!.. — всхлипнула Лора. — Не может быть…

Фотограф взял ее за руку и мягко сжал в своей. Он не осмеливался говорить, но когда она зарыдала, сильнее стиснул ей пальцы и все-таки спросил:

— Так ты его знала?

3

Въезд на улицу Сен-Жан был перетянут красными флуоресцентными лентами, и по окрестным фасадам били яркие отблески мигалок. На площади Менял уже собралась плотная толпа, оживленная смутными сетованиями и сожалениями. Лора и Пако попытались было проложить себе дорогу, но через несколько метров им все-таки пришлось встать намертво, потому что продвигаться вперед стало совсем невозможно. Перед шеренгой полицейских в униформе, которым было приказано сдерживать нездоровое любопытство зевак, велись бессвязные речи. Никто ничего толком не знал, но каждый считал себя вправе комментировать случившееся. Один был убежден, что это какой-то клиент совершил преступление, загодя все разнюхав, другой предполагал некий спорный вопрос между местными рестораторами, некоторые, не слишком осмеливаясь настаивать, припоминали шайку румынских попрошаек, а какую-то бабенку в каракулевом жилете возбуждала мысль о плохо закончившейся любовной связи…

Лора подавила приступ тошноты и, ухватившись за руку фотографа, стала побуждать его пробиться сквозь толпу. Оставаться здесь долее, выслушивая бредни этого сборища и терпеть его затхлый душок, было ни к чему. Они уже приготовились повернуть в сторону гостиницы, когда журналистка заметила знакомый силуэт, пробиравшийся вдоль ограждения, чтобы украдкой улизнуть на улицу Лож.

— Туану́? — пробормотала она, прищурившись, после чего окликнула его громче: — Туану́!

Человек обернулся, резко дернув затылком, словно за ним гнались. Он внезапно остановился, уставился на Лору и, не проявляя ни малейшего удивления, подождал ее на углу улицы. Журналистка и фотограф подошли к нему.

— Неужели я так изменилась? — встревоженно спросила Лора. — Ты меня узнаешь?

— Конечно, — проворчал Туану́, глядя на нее через плечо.

— Может, предпочитаешь пойти в другое место?

— Да, я тороплюсь.

Продираясь через толпу, молодая женщина представила ему Пако, который протянул было руку, чтобы поприветствовать его, но она так и повисла в воздухе. Антуан Маспера, которого все звали Туану́, в ответ удовлетворился всего лишь кивком. У него была помятая физиономия, расплющенный нос любителя подраться, впалые щеки и беспокойный взгляд вечно

недоедавшего ребенка. Лора давно знала этого кухонного работника, которому Жером Тевене доверял. Не завязывая с Туану́ более тесных отношений, она тем не менее всегда питала уважение к этому грубоватому, неразговорчивому, но чувствительному человеку, носившему на себе неизгладимые следы дюжины лет, проведенных в Иностранном легионе. Он помотался по разным странам, познал и страх, и лишения. Исчерпав свои силы, он в конце концов все забросил и вернулся домой, чтобы прозябать неподалеку отсюда, возле подъема на холм с крепостью Сен-Жан. Прежде чем встать к плите «Большого Пальчика», он сменил несколько мелких случайных работ, от грузчика до мойщика посуды, что позволило ему выжить и вновь установить связи с жизнью на гражданке.

— Мы узнали новость по радио, — сказала ему Лора. — Что случилось?

— Это я вызвал легавых, — засопел Туану́.

— Так ты первым оказался на месте?

— В десять часов, как обычно, чтобы все расставить по местам.

— Какой ужас!

— Жмуриков-то я немало повидал… Но тут другое дело… это же мой кореш был!

Туану́ стиснул зубы. Глаза у него были сухие, но чувствовалось, что под его судорожной гримасой рождается ярость. Ему довелось испытать на себе суровые удары, и он научился сдерживать свой буйный нрав. Судьба не щадила его, но благодаря некоторым встречам ему все-таки удавалось сносить собственную жизнь, выбирая обходные пути и всякий раз пытаясь подняться, что бы ни случилось. Жером Тевене протянул ему руку, а Туану́ сумел ухватиться за нее и держаться, пока не выкарабкался. Они были друзьями с детства, когда-то вместе просиживали штаны в начальной школе на склонах холма Круа-Русс. Потом на долгие годы потеряли друг друга из виду, но сохранили общие воспоминания о снежках с ледышками, о рискованных спусках на подручных средствах вместо санок, о веселых переменах и эпических битвах за пригоршню стеклянных шариков. Хозяин «Большого Пальчика» был его единственным другом, единственным, кто стоил того, чтобы еще верить в себя.

— Эти сучьи дети его связали и задушили мешком для мусора!

Лора нахмурилась.

— Так убийца был не один? — спросила она, пытаясь подавить отвращение.

— Не знаю… Но выручку из кассы украли… Плохо дело…

легавые за меня взялись… и они уже не отстанут!

— Не беспокойся, они просто делают свою работу, — попыталась успокоить его журналистка. — Ты же нашел жертву, первый свидетель. Обычное дело…

— Знаю я их. У них на меня есть кое-что… и не совсем чистое!

— Что-нибудь серьезное?

Туану́ пожал плечами. Его лицо исказилось от гнева, обнажив почерневшие зубы.

— Да так, глупости… Я раньше из-за пустяка мог слететь с катушек… Получил условное за то, что уделал одного хмыря… Уселся на мое место в кино.

— Похоже, у тебя и в самом деле кровь была горячая, — согласилась Лора.

— Глупость, я же говорю… Молодой был, задиристый.

— Но ведь это давно было, верно?

— Еще меня прихватили за кражу мопедов, полгода оттянул. А когда вышел из тюряги, начал наркоту толкать и засветился с ворованными чековыми книжками… Но на этом они меня поймать не успели — я в Легион подался…

— Тебе надо было сразу же им это рассказать…

— Ну да, чтобы они меня тут же повязали?

— Думаю, они тебя все равно вызовут, чтобы ты дал показания.

— Само собой… А пока у меня маловато времени остается, чтобы мозгами пораскинуть… В любом случае на нары я больше не вернусь. Никогда!

4

Туану́ ушел, опустив голову и сунув руки в карманы, неровной походкой и держась как можно ближе к парапету, идущему вдоль набережной. Лора и Пако какое-то время смотрели ему вслед, пока его силуэт совсем не исчез за рядами деревьев, окаймлявших правый берег Соны.

– ¡*Joder*[42]!.. Странный малый, — сказал фотограф.

— Не нравится мне видеть его в таком состоянии. Он неплохой человек, но его реакцию никогда не угадаешь… А ведь я тебе обещала спокойную командировку…

— Да уж, я совсем другого ожидал. Ты говорила об особом искусстве жить, о городе, где чувствуешь себя хорошо…

— Сожалею, что все так гнусно началось.

Лора вздохнула, заново перевязала узел своего шарфа и предложила отправиться в «Отель дез Артист», где они оставили свой багаж у регистрационной стойки, даже не потрудившись вселиться в свои номера, потому что, как только такси доставило их гостиницу, они сразу же поспешили к месту разыгравшейся драмы. Пако даже не успел взять с собой фотоаппарат.

Шагая в сторону полуострова, журналистка объяснила, что их с Тевене связывало многолетнее знакомство; Жером вообще был одним из редких рестораторов, кому она позволяла обращаться к себе на «ты». Он знал ее еще простой журналисткой-внештатницей, когда она оказалась в Лионе во время своей первой профессиональной комадировки в провинцию. Она также симпатизировала и его семье, жене и детям, чью боль теперь вполне представляла себе, и его сестре, которой наверняка было сейчас не легче.

— Какая катастрофа! До сих пор никак в голове не укладывается…

Вернувшись на площадь Целестинцев и войдя в холл гостиницы, они извинились перед девушкой-регистраторшей за то, что ушли так поспешно. Потом заполнили свои регистрационные карточки, а девушка за стойкой дважды пыталась произнести по складам имя фотографа, после чего тот посчитал себя обязанным дать кое-какие объяснения. Дескать, хотя всем проще называть его Пако, при крещении он получил в честь деда имя Эрменехильдо. Далее последовала демонстрация: раскатистое «р» на кончике языка, потом вырванное из глубины горла «х» — испанская «хота» — всего пять слогов. В общем, ему было чем обескуражить молодую француженку, даже самую любезную и обаятельную. Девица покраснела и тотчас же

побежала за багажом, чтобы скрыть свое смущение.

— Коронный номер — настоящий *Latin lover*! — усмехнулась Лора. — Предполагаю, это всегда срабатывает?

— По крайней мере, позволяет не остаться незамеченным.

Каждый поднялся в свой номер, чтобы освежиться. Они дали себе полчаса, прежде чем снова встретиться в холле.

— Я тут пораскинула мозгами: меняем наши планы… — заявила Лора, не дожидаясь одобрения своего помощника. — Думаю, что лучше всего сразу же отправиться с визитом к Жилю Мандрену, хозяину «Моего Цыпленочка»… Он был лучшим другом Жерома, и наименьшее, что я могу сделать, это поддержать его.

На самом деле Лора не слишком близко знала этого краснощекого ресторатора, одну из самых колоритных фигур улицы Мерсьер, но она всегда ценила его работу, умение принять посетителей и достоинства его всегда безупречного меню. Румяное лицо и встопорщенный на макушке белокурый вихор, полные щеки и внушительное пузо — Мандрен был олицетворением того, кого обычно называют бонвиваном, одним из тех, кто решил, что лучше пользоваться жизнью, а не пытаться понять ее смысл. Он и вел себя как привередливый жуир, вечно ищущий еще неизведанных удовольствий, но все же не забывая удовлетворять свои увлечения с простодушием не знающего пресыщенности херувимчика. Ужасно избалованный своей матерью, он вырос, царя среди сестер и братьев, где всегда чувствовал себя избранником. Поскольку никто не осмелился подвергнуть сомнению родительское решение, он совершенно естественно унаследовал семейный ресторан, который тотчас же перекрестил в «Мой Цыпленочек», как напоминание о ласкательном прозвище, которым наградила его маменька еще в самом нежном возрасте.

Как всегда Лора не смогла удержаться и описала ситуацию с добавлением персонажей и декораций и только после этого представила ее Пако. Так он мог лучше уловить ее дух и запечатлеть неумолимым глазом своего объектива. Сосредоточившись, фотограф молча слушал.

Им понадобилось всего пять минут, чтобы дойти до улицы Мерсьер и толкнуть тяжелую, обитую гвоздями дверь ресторана. Едва оказавшись под высоким стрельчатым потолком первого зала, Лора увидела скорбное лицо Жиля и не смогла скрыть своего волнения. Его глаза покраснели, веки опухли, щеки обвисли, кожа приобрела восковой оттенок — он потерял все свое обычное благодушие. Даже живот, хоть и выпирал по-прежнему, казался теперь каким-то дряблым и распущенным, словно его

туловище, еще вчера такое крепкое и молодцеватое, больше не могло его выдерживать, словно плечи, обычно такие могучие, сегодня лишились силы и отреклись от своего недавнего чванства.

Мандрен на какой-то краткий миг остолбенел при появлении гастрономического критика. Потом медленно обогнул стойку, подошел к Лоре и заключил ее в объятия.

— Как я рад вас видеть, — сказал он наконец, подавив рыдание. — Ну что за паскудство! Жером был таким хорошим мужиком!

Лора не мешала его излияниям, хоть и была смущена такой неожиданной фамильярностью; ее небольшое тело было целиком поглощено этим могучим объятием, нос утонул в складках белой куртки с изображением желтого цыпленка. Она подождала, когда ресторатор немного успокоится, и высвободилась.

— Как вы догадываетесь, я пришла к вам вовсе не по работе, — сказала она с чувством.

Жиль Мандрен вытер лицо клетчатой тряпкой, висевшей у него на поясе.

— Не знаю, как я смогу работать сегодня… но придется!

— А вы не думали закрыться?

— Через четверть часа люди придут, у меня больше половины столиков забронировано. Как говорится, шоу продолжается!

Мандрен направился к кухне, они пошли следом.

— Никогда не следует начинать день с пустым нутром, — бросил он, начав резать большущий каравай хлеба, захрустевший под его ножом. — Возьмите себе тарелку из стопки и накладывайте… На здоровье!

Пако приблизился к длинному столу из нержавейки, на котором помощник повара заканчивал расставлять блюда. Ветчина, приправленная резаной петрушкой в божоле, гратоны[43], сардельки с фисташками и сморчками, сычуг со шпинатом, колбаса из белого птичьего мяса с фуа-гра, салат со свиным рылом или с говяжьими губами, сухая лионская колбаса «розетта», толстая лионская колбаса «жезю», колбаса «сабоде́»[44], тушенная в красном вине, — у фотографа глаза разбегались. Он вооружился фотоаппаратом и сделал несколько снимков.

— Эй, артист! Забудьте пока о работе, так ваша начальница сказала… — громыхнул Жиль Мандрен, протянув ему ломоть хлеба, на который только что положил кусок теплой сардельки. — Вот, держите-ка, это посерьезнее будет.

Пако не пришлось долго уговаривать, и он тотчас же впился в угощение зубами. Стоявшая чуть поодаль Лора удовлетворилась тем, что поклевала два фирменных блюда этого ресторана:

достала из низкой кастрюли ножку цыпленка в уксусе и отведала от нее два крохотных лоскутка мяса, а также взяла себе немного пирога с птичьей печенкой и стала медленно смаковать бархатистую начинку, таившуюся под воздушной корочкой суфле. Чтобы превознести изысканность этих блюд на вкладыше с рецептами, которые публиковались в «Гастрономических радостях», этого ей было вполне достаточно; но в первую очередь дегустация успокоила ее тем, что здесь все осталось неизменным: то же изощренное равновесие между кисловатым и маслянистым, то же мастерство приготовления и безупречное искусство подавать немудреную и вполне доступную пищу — хотя так сложно сделать это просто.

Заглотив горсть корнишонов, Пако перешел к колбасам — к «розетте» и «жезю». Затем, между двумя снимками, сделанными из последних сил, на которых запечатлел хозяина, пробующего перечный соус с кончика своей деревянной ложки, он приступил к серии маленьких бутербродиков с различными паштетами, которые Мандрен непременно хотел впихнуть в него.

— Это деревенский террин[45], с вечера остался… Рядом немного кролика… Здесь мусс с белыми грибами… А там кабан…

Лора поняла, что фотограф всерьез увлекся этой оргией, но ей было трудно принять, что Жиль, несмотря на свое горе, оказался все-таки способен уписывать за обе щеки всю эту снедь.

— Не знаю, как вам удается сохранить такой аппетит, — призналась она ему напрямик.

В ее голосе чувствовалось искреннее удивление, лишенное всякого упрека и желания судить. Но Мандрен пропустил ее замечание мимо ушей — торопливо проглотил свой бутерброд, выпил одним духом бокал божоле, вытер себе губы отворотом рукава и посмотрел на Лору усталыми глазами. Потом сказал ей тоном одновременно покорным и задиристым:

— Когда твой голод под стать горю, значит, ты все еще жив!

5

Вблизи набережных Лора Гренадье доверху застегнула молнию своей кожаной куртки и поправила шарф, слегка пошевелив плечами, чтобы получше укутать шею. Похолодало. Но небо пока не стало угрожающим, бледное осеннее солнце все еще освещало верхние этажи домов из охристого камня, хотя ветер уже начинал менять направление, обещая усилиться.

Прежде чем посетить *бушоны*, расположенные на улице Арбр-Сек, молодая женщина предложила Пако немного пройтись вдоль Соны, чтобы слегка проветриться. Фотограф принял предложение благосклонно: это было идеальное место, чтобы сделать фотографии старого Лиона. Он порылся в своем рюкзаке и достал было 85-миллиметровый объектив, но, тотчас же передумав, выбрал более подходящее фокусное расстояние: чтобы как можно шире охватить повторявшие извивы реки фронтоны эпохи Возрождения и фасады времен второй Империи, требовался гораздо больший угол.

Они двинулись по набережной Пешери в сторону набережной Сент-Антуан по широкому тротуару, окаймленному платанами, большинство которых пощадила поздняя осень, и они до сих пор сохранили свою листву. Лора плелась медленно, что было для нее непривычно. Это было фланирование без определенной цели: рассеянный взгляд, медлительный шаг, машинальное следование линии деревьев. Она не обращала никакого внимания на Пако, а тот держался поодаль, двигаясь вперед в своем собственном ритме, настороже, готовый поймать наилучший кадр.

По дороге Лора чуть не столкнулась с муниципальным подметальщиком, одетым в ярко-зеленый, исчерченный желтыми полосами жилет, который, напялив на голову аудионаушники, усердно загонял грязные бумажки под стоявшие у обочины машины. Вращательные движения его таза и плеч позволяли догадаться о ритмах старого карибского *калипсо* враскачку[46]. В нескольких метрах от него некая дама с безупречно залакированной укладкой и маленькой пугливой собачкой на длинном поводке старалась не поскользнуться на мокрых листьях, прилипших к асфальту, и уберечь шейку своего бедра.

Дойдя до набережной Целестинцев, Лора остановилась, повернувшись лицом к противоположному берегу, и окинула взглядом кварталы Сен-Жан и Сен-Поль, затем подняла глаза к базилике Богоматери Фурвьерской, плывущей над городом на своем облаке зелени. Посмотрела на свои часики и постучала по циферблату, задумчиво надув губы. Потом поправила изящным

жестом непослушную прядь и заметила Пако, который воспользовался пешеходным мостом, ведущим к Дворцу правосудия, где направлял объектив между стальными тягами, чтобы поиграть с линиями перспективы, опускался на колени перед перилами, высчитывая глубину кадра, или внезапно наклонялся над водоворотами Соны, чтобы уловить ее вихрящуюся субстанцию.

Лора долго наблюдала за ним, потом двинулась по мосту широким решительным шагом, решив присоединиться к нему. Подойдя к фотографу, она попросила его следовать за собой, однако не уточнила, куда направляется. Пако не заставил себя упрашивать и пошел следом. Правда, воспользовался этим, чтобы сфотографировать Лорины лодыжки, чье маятниковое движение, не совсем ритмичное, но при этом очень грациозное, оставалось для него великой тайной. Журналистка, наполовину польщенная, наполовину раздраженная, для порядка запротестовала, однако продолжила идти впереди с простодушным и чувственным удовольствием. Сосредоточившись на ногах своей начальницы, Пако не заметил, как к нему сзади подкатили на велосипедах два косматых юнца, едва не сбив его с ног. Он чуть не выронил свой фотоаппарат и бурно отреагировал, громогласно рявкнув на них: «*¡la puta tu madre!*»[47]. Лора обернулась, взяла его под руку и предпочла улыбнуться, чтобы успокоить его гнев. Иберийская обидчивость тоже оставалась для нее великой тайной.

Через несколько минут, оказавшись на другом берегу Соны и дойдя до дома № 8 по набережной Ромена Роллана, Лора остановилась перед магазинчиком музыкальных инструментов «Бернар Бош & Ришар Пик». Подошла к бутылочно-зеленым воротам и нажала кнопку интерфона. Ей ответил чей-то раздраженный голос, и журналистка представилась. После напряженного молчания послышалось слабое: «Открываю, входи». Пренебрегая лифтом, Лора легкой поступью стала взбегать по лестнице; Пако пытался поспеть за ней, но быстро запыхался, упарившись в своей парке и сгибаясь под тяжестью фотографического «железа».

Взлетев на шестой этаж, Лора дождалась, пока он ее догонит, и постучала. Дверь им открыла женщина лет сорока с выцветшими глазами и угловатыми чертами — Сесиль Франжье, сестра Жерома Тевене. Она посторонилась, впуская их в квартиру. Движения у нее были медленные, цвет напряженного лица тусклый. Лора обняла ее и прошептала на ухо слова любви и поддержки, которые, хоть и не могли утешить, по крайней мере были сердечными.

— Сварить вам кофе? — спросила Сесиль, вытирая глаза

тыльной стороной ладони.

— Мы совсем ненадолго… Не беспокойся.

— Это доставит мне удовольствие. В любом случае надо жить дальше.

— Хочешь, я помогу? — предложила Лора смущенно.

— Все в порядке, не беспокойся… Устраивайтесь в гостиной, я скоро вернусь.

Лора и Пако прошли в очень большую, в два помещения, гостиную, залитую светом из трех высоких окон без тюлевых занавесей, которые возвышались над Соной. Комната была обставлена сдержанно, но с изяществом и выраженным пристрастием к благородным материалам: льняным тканям и экзотическим породам дерева. Чувство равновесия особенно проявилось в членении пространства с помощью панелей в пастельных тонах и в окраске гладких плоскостей разными оттенками белого цвета. Квартира была задумана и декорирована прежде всего для того, чтобы жить тут с комфортом, совершенно не заботясь о показухе.

— Вы приехали в Лион сегодня утром?.. Ты меня уже так давно не навещала!

— Да, — подтвердила Лора, помогая своей подруге разгрузить деревянный ламинированный поднос, где стояли три чашки белого фарфора и прозрачная стеклянная кофеварка с прессом. — Ближайший номер журнала будет посвящен лионским *бушонам*. Мы здесь на несколько дней. Впрочем, у нас в планах также сделать статью о вашем магазине для рубрики «Искусство сервировки стола»[48]… Но об этом позже.

— Очень мило… Однако тебе лучше обговорить это непосредственно с Франсуа, он остался в магазине. Мы были там, когда позвонили из полиции, чтобы сообщить нам, что… Это Франсуа снял трубку и говорил с ними… к счастью… он сумел… найти слова… У меня деликатный муж, — сообщила молодая женщина, поднося чашку к губам.

— Это в самом деле ужасно, я… мы искренне соболезнуем.

Пако в смущении уставился на свой кофе, не осмеливаясь участвовать в беседе.

— Спасибо тебе, — сказала Сесиль. — Я знаю, жизнь такая странная штука. Три недели назад мы все вместе были на кладбище, чтобы положить цветы на мамину могилу. Это была десятая годовщина ее смерти, и кто знал тогда, что…

— У тебя есть какие-нибудь догадки, подозрения? Кто мог такое сделать?.. Жером чувствовал какую-то опасность?

— Нет, не было никакого повода… В общем, его ничто не тревожило, по крайней мере в последнее время.

— Значит, раньше у него все-таки были проблемы?

— Ничего серьезного… Года два-три назад какой-то тип заглянул в ресторан. Никто здесь его не знал. Он был не из Лиона и даже не из наших краев… Вообще неизвестно, откуда он взялся. Хотел покупать рестораны и переделывать их в ночные бары. Обратился к моему брату и в другие *бушоны* на улицах Мерсьер и Сен-Жан.

— Однако никто ничего ему не продал, судя по тому, что я видела, — заметила Лора.

— Да, все отказались… Тип такого не ожидал. Денег-то у него было много, и, надо признать, суммы он предлагал более чем солидные. Думаю, он просто не понял, что наши *бушоны*… это нечто большее, чем просто *бизнес-план*!

Лора согласно кивнула.

— Но почему ты вспомнила об этом человеке? Он угрожал Жерому?

— Не совсем. Оснований для подачи жалобы не было, но, как бы это сказать… Думаю, что он просто не ожидал, что от его предложений откажутся, потому что… потому что не привык, чтобы ему говорили «нет». Всего-навсего.

Сесиль снова налила кофе своим гостям и продолжила:

— Впрочем, его манера вести переговоры была довольно грубой, хотя и нельзя сказать, что он откровенно угрожал… Не знаю, достаточно ли вразумительно я это объяснила. Вы меня извините, мне сейчас немного трудно выражаться яснее… Вчера вечером мы пошли к друзьям, немного выпили, а сегодня утром, чтобы легче было справиться с ужасной новостью, я приняла таблетки. Там только экстракты растений, ничего такого серьезного, но…

— Не беспокойся, Сесиль, ты объяснила все совершенно понятно… Да и кто бы не принял успокоительное в таких обстоятельствах?

— Да… в общем… я не очень хорошо знаю, как именно этот тип действовал, но в любом случае оказывал на людей какое-то давление… Словно поджаривал их на раскаленной сковородке и получал от этого злобное удовольствие.

— Зная Жерома, могу сказать, что такое ему вряд ли понравилось, — заметила Лора.

— О, конечно, нет! Он ему твердо заявил, что ресторан в нашей семье еще со времен прабабушки и не продается ни за какие деньги.

— Ты говорила об этом полиции?

— Нет еще. Да я и не знаю, чем это им поможет: того типа никогда больше не видели в Лионе.

Сесиль потерла виски, деликатно давая понять своим гостям, что устала.

— Мы сейчас тебя оставим… Тебе надо отдохнуть. Хочу только сказать, что я здесь и думаю о тебе. Увидимся позже. Предполагаю, что сегодня ты в магазин уже не вернешься?

— Мне сейчас нужно побыть одной в тишине, а главное, немного поспать. У меня билеты в Оперу на сегодняшний вечер. Дают «Тристана и Изольду», и мне надо выспаться, если хочу выдержать.

— Так ты туда все-таки пойдешь, несмотря ни на что?.. — спросила Лора, не скрывая своего удивления.

— Да, все-таки схожу… Вагнер — не самая успокаивающая музыка, но у нее могут иметься неожиданные достоинства, которых в другое время и не подозреваешь: она способна более четырех часов подряд занимать мозг, а это позволяет немного забыться…

— Да, это захватывает, — прокомментировал Пако, тотчас же пожалев, что не смог промолчать.

6

Задача оказалась сложной. Согласно плану, который Лора составила, но в любую минуту была готова изменить в зависимости от своих встреч, она рассчитывала знакомиться с дюжиной *бушонов* за день. Только работа и позволяла ей не слишком много думать о смерти Жерома Тевене. Образ его тела, лежавшего на полу с мусорным мешком на голове и связанными за спиной руками, а также прочие гнусные подробности этого жестокого убийства не выходили из ее мыслей. И пока она с исполненной гнева решимостью шагала по улице Президента Эдуара Эррио, ее нагруженный, как вьючное животное, фотограф с трудом поспевал за ней. Закрепив как можно выше свой рюкзак на спине, чтобы не сломать себе ребра, повесив сумку с объективами на левое плечо, а футляр с треногой на правое, он уже совершенно выдохся, пытаясь подладить свой шаг к стремительной поступи молодой женщины.

На улице Арбр-Сек они посетили несколько *бушонов*, из которых она отметила только те, что предлагали хорошие порции, свежие продукты, сбалансированную карту вин, уважение к традициям, разумные новшества, радушную улыбку и умеренные цены. Столько параметров, согласно которым требовалось быстро оценить ресторан, требовали неусыпного внимания. Если же порой объединить все эти условия не представлялось возможным, Лора не отчаивалась, поскольку давно знала, что город приберег для нее превосходные открытия. В Лионе почти тысяча ресторанов и очень придирчивая клиентура, так что любой, кто вознамерился открыть тут заведение под новой вывеской, не мог долго продержаться, если не собирался вести дело честно и достойно.

Среди адресов, которые можно было порекомендовать, Лора, как гастрономический критик, без колебания отметила *бушон* «Батюшки», где она отведала *грийяду а-ля мариньер*[49] из улова ронских рыбаков и грушевое *гаргуйю*[50], рецепт которого подробно записала. Затем была долгая встреча в бушоне «Курица в горшке», название которого явно намекало на его фирменное блюдо. Она попробовала также вкуснейший *фондан*[51] с каштанами и задержалась за разговором с Маэль Полидори, колдовавшей у кухонной плиты. И, наконец, выделила «Ле Потике́», который предлагал *по карте* безупречное говяжье филе с соусом из сморчков и очень мелкой, обжаренной на сильном огне картошкой.

Пако делал обычные снимки, не стараясь оригинальничать:

общий план залов, две-три детали декора, портрет шеф-повара или хозяина укрупненным планом, то есть до плеч, иногда вид заведения снаружи, когда архитектура или необычность фасада это оправдывали. Затем они покинули окрестности городской ратуши и направились в сторону Старого Лиона, перейдя через Сону по мосту Фёйе. Их новой остановкой стали «Разборчивые едоки», где прекрасный стол обеспечивал Жоэль Сальзи, у которого был талант готовить *террин* из бычьего хвоста, а из свиной ножки с вынутой костью делать своего рода *крепинетту*[52], вполне заслужившую того, чтобы туда заглянуть. Последним заведением, посещенным и в конце концов одобренным, был «Наш Дом», которое держали на улице Гадань супруги Лалло. Потроха в соусе и говяжьи щеки в меду оказались вполне достойны того, чтобы фигурировать среди ежемесячно публикуемых рецептов в «Гастрономических радостях».

Из других заведений она вышла разочарованной, или, по крайней мере, в сомнении, так что они были вычеркнуты из ее списка. Значит, пять достойных адресов плюс «Мой Цыпленочек», следовательно, предстояло написать шесть заметок — и это всего за один день поисков. Итог был скорее положительным и мог бы стать даже вдохновляющим, если бы постоянно не чувствовалось это напряжение, особенно заметное на повороте всех разговоров. А они неизменно сворачивали к убийству Жерома Тевене. Содержание речей было довольно контрастным и колебалось между ошеломлением и возмущением, гневом и фатализмом, яростным желанием схватиться с проблемой небезопасности врукопашную и рефлекторным стремлением подчиниться излишней опеке. Но все без исключения были согласны в том, чтобы воздать хвалу погибшему, его кулинарному мастерству, его заслуженному успеху и причастностью к защите межпрофессиональных интересов.

Ночь уже начала окутывать мглой охристые фасады домов, прильнувших к склону холма Фурвьер. Проходя перед опущенной металлической шторой опечатанного «Большого Пальчика», Лора и Пако отвели глаза. Никуда не сворачивая с улицы Сен-Жан, они добрели до паперти одноименного собора. Подсветка фронтона оживляла розу[53], делала более выпуклыми изогнутые линии над порталами и безголовых ангелов, нашедших приют в дугах архивольта. В лучах прожекторов его готика еще сильнее пламенела рядом с приземистым романским зданием школы церковного пения, которое прислонилось справа к собору своим массивным остовом XI века со слепыми аркатурами и двойными колонками.

Пако не удержался и сделал несколько снимков, увеличивая

статуи Пресвятой Девы и архангела Гавриила, выделяя подробности каменной балюстрады, подходил к зданию как можно ближе, чтобы лучше рассмотреть медальоны.

— Раз уж тебя так вдохновляет вся эта религиозная чепуха, мы могли бы подняться к самой Фурвьерской базилике, и ты бы сделал оттуда панораму города… Получился бы прекрасный разворот для названия и «шапки».

— На самый верх? — встревожился фотограф.

— Я не осмеливаюсь предложить тебе взобраться туда пешком… Хотя тут не так и высоко.

— Ну уж нет, ни за какие коврижки! Я с самого утра таскаю на себе три тонны железа!

— В таком случае сжалюсь над тобой, мы воспользуемся «шнурком»…

Пако насупился, поджал губы и отступил на шаг.

— И нечего гримасничать! Так здесь называют фуникулер… Остановка всего в двух шагах отсюда…

— Слава богу, я не в силах карабкаться по лестницам…

— А я бы попыталась — только чтобы заменить занятия йогой, которые вынуждена пропустить на этой неделе…

Подъем продлился всего какие-нибудь две минуты, и они очутились на широкой эспланаде, где царила базилика Нотр-Дам-де-Фурвьер, величественно подавляя город своей мощью. Даже не спросив у Лоры инструкций, фотограф сразу же направился к порталам здания. А войдя в собор, перекрестился, поднял голову к куполам нефа, потом опустил монетку в кружку для пожертвований и зажег свечку, которую воткнул посреди потрескивавшего воскового ковра. Лора была этим удивлена и, украдкой наблюдая, как он молится, почувствовала смущение из-за своей нескромности. Она даже немного растерялась среди этого избытка золота, сверкающих мозаик, даров по обету и росписей в византийском духе. Все это на ее вкус слишком уж отдавало кичем. Так что она предпочла уйти.

Выйдя из базилики, фотограф обнаружил Лору в темноте перед бронзовым Иоанном-Павлом II, который стоял на своем пьедестале, раскинув руки в стороны и благостно улыбаясь, словно собирался воспарить к обетованным небесам.

— В тайцзицюань есть поза, которая немного напоминает эту, — заметила журналистка.

— Пожалуйста, обойдись без кощунства! — оскорбился Пако, перекрестившись.

— Но я же не насмехаюсь, — успокоила его Лора. — Даже наоборот!

— Узнаю тебя.

— Не до такой степени, уверяю… И вообще, что было бы скандального, если бы такой просветленный папа обратился к китайской гимнастике?

Пако предпочел не отвечать, поскольку не был уверен, что дискуссия о духовности уместна в такой час. Они обошли собор и, молча облокотившись о парапет, стали смотреть на искрящийся далеко внизу город. Фотограф решил поставить треногу и выбрал подходящий объектив, чтобы охватить пейзаж как можно шире.

Обширная прогалина площади Белькур, цинковые кровли театра Целестинцев, купола центральной больницы, «Карандаш» из стали и стекла, воткнутый в бетонный параллелепипед вокзала Пар-Дьё, изящные стрельчатые арки церкви Сен-Низье, грандиозная крыша Оперы, похожая на гондолу дирижабля, перевернутую гением Жана Нувеля, барочный классицизм городской ратуши, склоны холма Круа-Русс: тут перемигивались все огни Лиона, словно мириады светлячков и мерцающих искр, многоцветие которых удавалось поглотить только темным отсветам реки.

— Пожалуй, я доволен. И, рискуя показаться нескромным, думаю, что выйдет очень даже красиво! — заявил Пако, повернувшись к Лоре, чьи печальные и влажные глаза, затененные тушью, блестели в тусклом свете уличного фонаря.

Она вытерла лицо шарфом и стиснула зубы, чтобы скрыть легкое подрагивание своих губ:

— Подумать только… какой-то подонок в эту минуту прогуливается где-то там на наших глазах… как ни в чем не бывало. И у него развязаны руки.

7

Полуостров обволокло моросящим дождем, и противный колючий ветер гнал по улицам опавшие листья. Укрывшись в золотистом тепле «Кофейни Якобинцев» напротив монументального фонтана, где плескались беломраморные сирены, Лора и Пако, хотя и не были молчунами, безмолвно сидели у стойки, каждый уставившись в свою чашку: лунго без сахара у нее, двойной макиато у него. Полная превосходной сдобы корзиночка, казалось, подтрунивала над ними, потому что они вели себя так, будто хотели нарочно навязать себе искушение, чтобы лучше перед ним устоять.

Вчера они ужинали в «Девичьем бушоне», на улице Сержан-Бландан, рядом с площадью Сатоне́. Это место создали Изабель и Лора, две молодые хранительницы лионских традиций, о которых Лора Гренадье слышала, но раньше не находила времени, чтобы с ними встретиться. А ведь это симпатичное заведение наверняка пригодится для ближайшего номера. Пако воспользовался этим, чтобы сделать несколько «атмосферных» снимков: старый радиоприемник, холодильник с деревянной обшивкой, жестяная кухонная утварь, глубокие медные сковороды, своды дальнего зала из песчаника. Он снял крупным планом под обрез послевоенную рекламную афишу: «Вина Франции — Радость — Здоровье — Надежда», где сияла улыбкой веселая сборщица винограда в соломенной шляпе, гордо несущая корзину с черными и белыми гроздьями.

Он поиграл также с радужной прозрачностью тарелок и с красными квадратами клетчатых салфеток, стараясь как можно ближе запечатлеть текстуру ткани. Возможно, эти снимки и не будут опубликованы, но ему нравилось пробовать новые подходы. Затем он убрал фотоаппарат в свой рюкзак и начал уплетать закуски, состоявшие из разнообразных салатиков: чечевица с мелкими овощами, свекла с копченой селедкой и укропом под малиновым уксусом, смесь из листьев салата разных сортов с ароматическими травами, пересыпанная черносливом и кусочками сала.

Тем временем, как повелось, Лора беседовала с хозяйками *бушона*, стараясь не мешать обслуживанию. Отведав *веррин*[54] с дивным *велуте́*[55] из сельдерея с ореховым маслом, она присоединилась к своему ассистенту, чтобы приступить к «основному блюду», не отвлекаясь на закуски, и выбрала телячьи почки в сливках со шпинатом, а Пако после долгого колебания соблазнился хрустящим конвертиком из слоеного теста с

начинкой из кровяной колбасы с картошкой; впрочем, тотчас же пожалев, что не выбрал *коломбо*[56] из свиных щек. Трапезу сопровождал моргон[57] с риготом[58], под тем предлогом, что надо же было подо что-то прикончить бутылку.

Они вернулись заметно навеселе, впрочем, и не совсем пьяные, оставив позади себя церковь Сен-Низье и двигаясь по набережным медленным осторожным шагом в сторону площади Целестинцев.

Ночь была коротка, а ритуал утреннего кофе затягивался чуть не до бесконечности между едва подавленными зевками. Лора постановила, что они позавтракают где-нибудь в городе, чтобы покончить наконец с ватной, обволакивающей негой гостиницы.

Но тут в бар прихрамывая вошел какой-то приземистый старичок, кутавшийся в великоватую для его хилых плеч вельветовую куртку, направился прямиком к стойке и облокотился о нее. Кивнул вместо приветствия своему соседу, человеку явно того же возраста, краснощекому и с выпирающим из-под слишком короткого жилета пузом.

— С запада дует, — сказал хромой, шмыгнув носом. — Гадость. Небось весь проходняк вымочит!

— Привет, папаша Гамбий, что будете? — спросил его официант.

— Дай-ка мне кофе по-советски!

— А тебе, папаша Бамбан? Как всегда?

— Да, кофе по-бельгийски! — ответил в свой черед пузатый старикан, чьи замедленные движения допускали мысль, что эта порция у него уже не первая.

Официант налил бокал красного божоле и кружку бочкового пива.

— Мандрен сегодня ночью загнулся! — вдруг заявил папаша Гамбий, вытирая нос рукавом.

— Жиль?

— А я тебе что толкую, пацан[59]?.. Жиль Мандрен!

— Да ну?! Гонишь, поди?

Лора и Пако вздрогнули, внезапно проснувшись. Оба побледнели. Их хмурые взгляды встретились, притом что они не обменялись ни одним словом.

— На улице Мерсьер народу тьма-тьмущая… — продолжил папаша Гамбий, отхлебнув глоток красного. — Легавые повсюду!.. Поутру мусорщики как раз за своей помойкой приперлись, глядь, а задняя-то дверь открыта, ну и нашли его…

— Он уж окоченел небось? — поинтересовался папаша Бамбан.

— Это как пить дать. На полу валялся… От такой затрещины

не очухаешься — черепок всмятку… Бедняга. Так ему еще здоровенный пластиковый мешок на башку напялили, чтобы он задохся…

— Что-нибудь сперли? Ну, лопатник там, бабло из кассы… как у Тевене той ночью?

— Пацан, который это устроил, свое дело знает, это тебе не доходяга какой-нибудь. Наполовину ничего не делает.

— Что за паскудство! Хотя бывает и хуже… Мандрен-то копыта откинул и небось даже пикнуть не успел.

— Тут ты прав, так иногда даже лучше… — заметил Гамбий. — Я только одно знаю: щас все начнут трепать об этом что ни попадя, наврут с три короба…

— Это не по моей части, я сплетни распускать не люблю… Но не нравится мне, что двух наших из-за каких-то бабок грохнули.

— Наверняка весь город развоняется… А у кого кишка потоньше, обделаются с перепугу!

— Да уж, паскудство так паскудство! — проворчал папаша Бамбан, допивая остатки пива.

— Ну, пока, я отчаливаю, — бросил хромой зычно, — горло промочил, и будет!

— Да ладно тебе ломаться, прямо как девка… Давай еще по одной!

— А я тебе говорю: хватит языком чесать… Поканал я.

— Хоть бы дождь переждал. Вымокнешь ведь!

— Плевать, — ответил Гамбий, пожав плечами.

И заковылял к двустворчатой стеклянной двери, не обращая внимания на капли дождя, уже усеявшие пятнами тротуар.

Папаша Бамбан заказал следующую кружку пива, вяло толкнув пустую по барной стойке. Лора сидела как громом пораженная — рот приоткрыт, чрезвычайно бледное лицо, обведенные серой тенью глаза.

— Ты понял то же самое, что и я? — прошелестела она.

— Боюсь, что да, — ответил Пако, качая головой. Вид у него при этом был озадаченный.

— Вчера утром Жером… Сегодня Жиль… — пробормотала Лора, подрагивая подбородком. — Это… это…

— Отстой, — сказал Пако, не очень-то зная, подобает ли так говорить в подобных случаях. — Полный отстой!

Лора глубоко вздохнула, выпрямилась, закрыла ладонями бескровные губы и зажмурилась. Она сидела так довольно долго. Фотограф искоса наблюдал за ней, не осмеливаясь ни прямо посмотреть, ни пошевелиться.

— Я знаю одного журналиста из «Прогресса», — сказала она наконец немного окрепшим голосом, — быть может, он сможет

сообщить какие-нибудь подробности… Я ему позвоню.

— Гастрономический критик?

— Нет, пишет только по общественным вопросам и еще немного о местной политике… Надеюсь, он не откажется поделиться со мной информацией.

— Как его зовут?

— Жан-Филипп Рамо, как музыканта.

— Не знаю такого… Он из какой группы?

— Да о чем ты? — с раздражением спросила Лора.

— Рамо… Рок, что ли, играет?

— Скорей уж барочную музыку… Ты это нарочно?

— Да нет, я же говорю, что не знаю такого… А твой журналист… он в каком роде?

— Мы встретились прошлой зимой, когда самые великие из звездных шеф-поваров мира приехали оказать почести Бокюзу, которого Кулинарный институт Америки тогда только что объявил «Шефом века»… Поскольку Жан-Филипп тоже освещал это событие, мы с ним познакомились на праздничном ужине и… отнеслись друг к другу с симпатией.

— С симпатией? — спросил Пако, поджав губы.

Лора не ответила. Она была не в том настроении, чтобы забавляться проявлениями ревности своего фотографа. Ситуация становилась очень серьезной, поэтому его намеки казались ей совершенно неуместными. Полистав адресную книжку своего смартфона, она нажала на кнопку вызова. Ее коллега взял трубку на третьем гудке.

— Здравствуй, Жан-Филипп, это Лора Гренадье… Я в Лионе на несколько дней.

Последовало молчание, достаточно долгое, чтобы Лора усомнилась: а настолько ли удачной была ее затея? Слух ей раздражало какое-то потрескивание, оттененное равномерным позвякиванием. Это было похоже на механическое снование туда-сюда каретки принтера или на одышливую работу копировального аппарата. Наконец Жан-Филипп Рамо прочистил горло и голосом, которому явно старался придать сладостное звучание, ответил:

— Так ты меня не забыла?

8

Лора положила свой смартфон возле корзиночки из нержавейки, не пытаясь скрыть некоторое возбуждение. Ее щеки порозовели при мысли о том, чтобы провести вечер в приятном обществе, да к тому же в одном из лучших ресторанов города, где чего-чего, а ресторанов хватало.

— Хорошие новости? — сразу же спросил Пако.

— Можно и так сказать. День будет долгим, но он завершится у «Матушки Бразье» с Жаном-Филиппом Рамо.

Едва уловимым жестом Лора заказала себе еще кофе.

— Мы так не договаривались, — возразил Пако. — И на мой взгляд, не такая уж это замечательная идея… Я же не смогу ошиваться на кухне, пока тебя будут обслуживать, они меня просто пошлют куда подальше и будут правы!

— Никаких проблем, Пако, потому что на сегодняшний вечер ты получаешь увольнительную. К «Матушке Бразье» я пойду одна! Ради фотосъемки мы туда наведаемся послезавтра, но сегодня вечером… совсем другое дело…

— Другое дело?..

— Ну… хм…

Фотограф тоже потребовал себе кофе у официанта, который, стоя за стойкой, вытирал вынутые из мойки горячие чашки и между делом все еще болтал с папашей Бамбаном.

Лора достала электронный планшет из своей сумочки, лежавшей на соседнем стуле. Просмотрела расписание встреч на день, заглянула в свои заметки, подготовленные для репортажа. Потом развернула карту центральной части города и постаралась вкратце изложить программу Пако. Тот рассеянно слушал, озабоченный и при этом отсутствующий, словно витал где-то в другом месте, и наблюдал смущенным и почти встревоженным взглядом за указательным пальцем Лоры, проворно бегающим по карте.

— Можно подумать, что тебе скучны мои объяснения, — раздраженно прервалась молодая женщина. — Я всего лишь хотела ввести тебя в курс дела, прояснить обстановку… но если ты предпочитаешь сюрпризы, я очень хорошо понимаю…

— О нет, ничуть! Я… э… ты… насчет твоего ужина никаких проблем… — промямлил фотограф. — Но пока я тебя слушал, все никак не мог взять в толк… хм…

Нимало не беспокоясь из-за того, что прерывает их разговор, официант плюхнул им два кофе на столик. Убрал грязные чашки, пустую корзинку и позволил себе подтрунить над клиентами,

устроившими такой беспорядок. Когда он отошел, Лора пристально посмотрела на Пако, чья внезапная меланхолия ее обеспокоила.

— У тебя озабоченный вид, — сказала она ему, понизив голос.

— Э… ты ведь сегодня вечером будешь у «Матушки Бразье»?

— Да.

— И… ты вроде бы упоминала и другие рестораны, которые называются «Матушка чего-то там»?.. — спросил фотограф, вновь обретя немного самоуверенности.

— Верно!

— Вот я и думал… почему так много заведений с такими названиями… «У Матушки такой-то»… «У Матушки сякой-то»?..

— Мне надо было с этого начать, это же очевидно… Ладно, пока расскажу тебе вкратце, но если захочешь, мы потом снова об этом поговорим, уже подробнее.

Лора отпила несколько глотков кофе, вытерла края губ бумажной салфеткой и продолжила:

— Без этих *бушоны*, какими мы их знаем сегодня, никогда бы не существовали. Первые «матушки» появились еще в восемнадцатом веке. Была тогда Матушка Ги, потомство которой удостоится мишленовских звезд. Была еще Матушка Бригус… Но по-настоящему этот феномен развился во второй половине девятнадцатого, а золотым веком, врезавшимся в людскую память, стал период между двумя великими войнами двадцатого столетия — тридцатые годы… Суть этого явления проста: кухарки из народа, поработав сначала на богатые и влиятельные лионские семейства, позже стали открывать собственные заведения и работать на себя. И в своих крошечных ресторанчиках, где *по карте* подавалось очень мало блюд, а обстановка была скромной и безыскусной, потчевали клиентов простонародной и вместе с тем буржуазной стряпней. У Матушки Фийю, например, за всю ее карьеру было лишь одно-единственное меню. Однако их главная сила и состояла всего в нескольких, но превосходно приготовленных фирменных кушаньях лионской традиции. Простота и совершенство! Вначале они предлагали дешевое меню, в основном для рабочей клиентуры.

— Почему же это был «золотой век»? — спросил заинтригованный Пако.

— Определяющими тут были многие факторы. Первый из них — это не слишком благоприятные экономические условия между двумя войнами… Многие буржуазные семьи были вынуждены рассчитать своих кухарок, поскольку им стало невозможно жить на столь же широкую ногу, как прежде. И тогда эти кухарки,

женщины с сильным характером, не опустили руки, а стали делать то, что умели: готовить отличные недорогие блюда!.. Количество ресторанов, которые держали эти «матушки», сильно возросло и, должно быть, достигло в то время трех десятков.

— Ничего себе! Это же целая куча!

— Ты сам это сказал, я тебя за язык не тянула… Развитие автомобильного туризма и появление в связи с этим гастрономических путеводителей тоже оказались в числе определяющих факторов. Две-три тысячи привилегированных, которые колесили тогда по Франции на своих машинах, искали хорошие адреса, чтобы отведать образчики местной кухни. И, откликнувшись на эти запросы, в начале двадцатого века появился *Мишленовский справочник*. Потом, в тридцатые годы, клиентура «матушек» изменилась. Эту домашнюю, традиционную и высококлассную кухню оценили владельцы предприятий, нотабли, промышленники, в общем, сильные мира сего. И меню *бушонов* обуржуазилось, правда, сохранив при этом свои изначальные блюда. Пришло признание и от гастрономической критики, которая выявила личности воистину высокого полета. Среди этих «матушек суперстар» оказалась Матушка Блан, получившая мишленовскую звезду в 1929 году. Через год она добилась первой премии французского «Туринг Клуба»[60], а потом, в 1933 году, получила вторую мишленовскую звезду, и сразу же после этого великий Кюрнонски[61] провозгласил ее лучшей поварихой в мире!

— Ничего себе! Так это же потрясающе!

— Еще надо сказать, что он же окрестил Лион мировой столицей гастрономии… Но это еще не все. В 1923 году Матушка Буржуа стала первой, кого увенчал «Клуб Ста»[62], в 1927 году она выиграла кулинарный Приз Парижа и с 1933 до 1936 года получила три мишленовских звезды… И это я еще не говорю тебе о Матушке Бразье…

— Той самой знаменитости! — проворчал Пако.

— Ты, наверное, хочешь сказать *культовой* знаменитости! У нее было два ресторана: один на улице Руайяль в Лионе, а потом она открыла и второй, за городом. Чтобы туда доехать, нужна была машина. Но затея удалась: в 1933 году она получила по три звезды для каждого из своих заведений…

— Выходит общим счетом шесть!

— Считай все двенадцать, если примешь в расчет, что женщине, если она хочет добиться успеха, приходится тратить вдвое больше усилий. А еще была Матушка Ги, внучка первопроходчицы (я тебе о ней уже упоминала), которая с 1936 по 1939 год получила три звезды. Императрица Евгения, когда

приезжала на лечение в Экс-ле-Бэн, приходила к ней ужинать. Представляешь?.. А у Матушки Буржуа видели самого Ага-хана!.. Это все-таки впечатляет, потому что мы говорим здесь о традиционной домашней кухне, которая использует только те продукты, что выросли на этой земле и в этом климате… Матушки достигли такого уровня совершенства, что к ним заглядывали увенчанные коронами особы!

— И впрямь сногсшибательно, если подумать…

Лора сделала паузу и растроганно улыбнулась:

— Знаешь, есть одна матушка, судьба которой меня очень тронула. Она стоит немного особняком: это Матушка Бизолон… Во время Первой мировой войны она устроила буфет на вокзале Перраш и даром кормила там «солдатскими обедами» молодых отпускников, которые приезжали с фронта на несколько дней, перед тем как вернуться на передовую и дать себя укокошить в траншеях. У нее сын погиб на фронте в 1915 году, и она стала заботиться о других, живых. Ее так и прозвали матушкой окопников. Она стала делать то же самое во время Второй мировой, но это не всем понравилось. В 1940 году на нее напали возле дома, и через несколько дней она умерла от ран. Сам видишь, матушки бывали и такими… Сильные, порой суровые женщины, которые были сами себе хозяйками, без мужа на шее, а если уж некоторые чем-нибудь таким и обзаводились, то он в лучшем случае прятался за стойкой… Женщины с характером и такие великодушные!

Лора допила последние капли своего остывшего кофе.

— Была еще одна, но это что-то совсем особенное… Впрочем, мы увидим ее ресторан сегодня во второй половине дня: это Матушка Леа. Она начинала работать на семью Шнейдер в конце двадцатых годов и отошла от дел в 1981 году. Разумеется, получила мишленовскую звезду, за свой *шукрут*[63] в шампанском, но главное… слушай хорошенько: явившись на рынок, она прохаживалась по рядам с тележкой, на которой был водружен щит: «Осторожно! Слабая женщина со здоровенной глоткой!»

— Я знавал таких среди моих родственниц в Мадриде, — признался фотограф.

— Сегодня матушки уже не стоят у плиты… и давно. Многие умерли, да к тому же в семидесятых годах появилась «Новая кухня», а это совсем другая философия… Но они повлияли на все лионское ресторанное дело, не только на бушоны… А знаешь, кто был учеником Матушки Бразье?

— Опять она? Решительно от нее проходу нет!

Лора не обратила внимания на эту реплику.

— Бокюз! — бросила она, не скрывая своего нерастраченного восхищения. — Сам Поль Великолепный! «Шеф-повар века»! Учился у Матушки Бразье… И этот великий человек, быть может, никем не стал бы, если бы не эта славная простая женщина!

9

Лора Гренадье и Пако Альварес провели свой день, перебирая *бушон* за *бушоном*. В каждом заведении рестораторы тепло принимали журналистку, поскольку глубоко уважали. Даже если некоторым из них порой доставался от нее довольно колкий комментарий в одной из статей «Гастрономических радостей», они не держали на нее зла, поскольку сознавали, что упрек часто был заслуженным, и от этого еще больше ценили преимущества бесед с молодой женщиной. Избегая обидных замечаний или безапелляционных суждений, заботясь об аргументации и способствуя улучшению обслуживания, Лора всегда проявляла одинаковую бдительность и доказывала надежность своих мнений, когда обсуждала состав карт и меню, пробуя неизбежные блюда, а также предложенные новшества, угадывая, какая атмосфера царит в команде, или подчеркивала значительные изменения в убранстве заведения.

Во время этих визитов журналистка множила и количество дегустаций: донышко артишока с фуа-гра, паштет Ришелье с корочкой, телячья голова под соусом равигот[64], кнели из щуки с раками, макрель в глазури с белым вином, салат из чечевицы и сарделек, пирог с птичьей печенкой, фермерский сыр сен-марселен или «мозги ткача». Лора не пренебрегала ни одним из местных блюд. А тем временем Пако расхаживал между столами в поисках деталей, которые могли бы стать символом заведения и раскрыть его душу: вывеска с двумя хрюшками, поедающими трилистники клевера, диванчики из навощенного дерева, репродукции наивных афиш кукольного театра «Гиньоль» вместе с порыжевшими литографиями, старые эмалированные таблички, ручные луженые подсвечники и ряды сифонов из цветной стеклянной массы, плиточный орнамент на полу, как в былые времена, салфетки, сложенные в виде белого льняного букетика, отблеск медного кувшина на покрытой патиной цинковой стойке или же знаменитая фотография Матушки Леа с бойкой физиономией, толкающей свою тележку в гуще старых лионских рынков.

Во время застольных разговоров затрагивались одни и те же темы: последствия недавнего экономического кризиса, некоторое понижение активности, замеченное в ресторанном деле, трудности в поисках квалифицированного персонала и неизбежно две драмы, за какие-то двадцать четыре часа запятнавшие кровью репутацию бушонов. Никто не мог объяснить это двойное убийство, ни у кого не было даже внятных предположений,

однако вызванные им напряжение и тревога были вполне ощутимы. Сам факт того, что люди говорили об этом, позволял им выдержать шок, успокоить страхи и хотя бы на время выбросить из головы. Вынужденные прерваться, чтобы не мешать обеденному обслуживанию, Лора и Пако решили сделать перерыв в качестве клиентов «Лионского бистро». Журналистка удовлетворилась зеленым салатом, приправленным *лардонами*[65], натертыми чесноком *крутонами*[66] и яйцом в мешочек, которое она едва попробовала. Ей явно не хватало аппетита, и она предпочла бы приберечь его для дегустации, которая ждала ее во второй половине дня. По своей привычке Пако старался проникнуться атмосферой места, приглядывался к полу в виде шахматной доски, оценивал толщину покрывающего банкетки красного бархата, производил смотр картин, плотно развешанных над потемневшими деревянными панелями, потом, поколебавшись некоторое время над меню, в конце концов заказал телячью голову под соусом *грибиш*[67].

Обед прошел в молчании, каждый был погружен в собственные мысли. Лора пыталась угадать по лицам клиентов, кто что думает; большинство из них казались ей озабоченными. Время от времени в приглушенном гуле голосов она улавливала обрывки разговоров, растерянное шушуканье, какие-то нездоровые рассуждения. Недавние события вызывали одни и те же вопросы, одно и то же недоумение. Очевидно уютный мирок бушонов оказался опрокинут вверх дном и уже не мог утешить тех, кто приходил сюда, чтобы насладиться радостями жизни. Что касается фотографа, то он, похоже, остался безразличен к этому глухому беспокойству и сидел, уткнувшись носом в тарелку с серьезным и осмотрительным видом. С первого же проглоченного куска он, к своему великому удивлению, обнаружил, что вопреки названию и не слишком привлекательной наружности его блюдо и в самом деле стоило того, чтобы сюда добраться.

Вторая половина дня прошла в согласии с уже обкатанным ритуалом. Лора поклевывала фирменные блюда, делая заметки, а Пако тем временем рыскал вокруг со своим фотоаппаратом, припав глазом к видоискателю. Когда они вернулись в отель, уже начинало темнеть. Программа была выполнена, что их успокоило. «Виваре», «Сен-Кошон», «У Мунье», «Золотая сковородка», «Под сводом у Леа», «У Сильви», «Матушка Жан» — все места, которые они намеревались посетить, полностью оправдали их ожидания.

Оказавшись наконец в своем номере, журналистка с наслаждением рухнула на кровать, сняла кожаные ботинки, небрежно бросила их на ковер и расстегнула пуговицу джинсов. Она чувствовала себя немного уставшей, но, прежде чем

приготовиться к своей вечерней встрече, ей еще предстояло позвонить Дафне Фромантен, ответственному секретарю редакции.

Чтобы расслабиться, Лора решила призвать на помощь две тысячи лет индийской мудрости, поскольку ничего лучше не знала. Она выпрямилась, сдвинув ноги вместе, держа голову прямо, взгляд параллелен земле, руки вытянуты вниз, к полу, и слегка назад: Тадасана, «Гора», одна из ее любимых поз в йоге. Затем она сделала глубокий вдох, скрестила руки перед собой и подняла их над головой, стараясь не напрягать мышцы ног, чтобы не выгибать спину. Она хотела расслабить затылок и выделить зазоры между позвонками. Потом наклонилась вперед и коснулась руками пола, чтобы снять напряжение в области таза и низа спины. *Уттанасана*, намеренное и сильное потягивание, чтобы успокоиться и почувствовать мир в своей душе. После нескольких минут упражнений она решила, что готова позвонить в редакцию:

— Привет, Дафна, добрый вечер. Это Лора.

— Привет, Лора… Ну как, закончили свой дневной обход?

— Да, миссия выполнена! Теперь могу заняться… всем остальным! Рассказывай, что у нас не так.

— Вообще-то… не так уж мало.

Лора изучила мармелад разных сортов, оставленный нарочно для нее на ночной тумбочке, и взяла одну мармеладинку наугад.

— С материалами месяца большая проблема — это я насчет наших дорогих морских гребешков… С фотографиями для двух рецептов просто катастрофа: это кубики из морских гребешков с петрушкой и карпаччо с цитрусовыми.

— Ладно, поняла. Дело дрянь. Чтобы переснять карпаччо, потребуется чертова уйма подготовительной работы. А иначе выйдет не просто плохо — ужасно.

— Еще бы! Да к тому же у нас есть еще одна серьезная проблема… Это я насчет фото для рубрики «Рыночная свежесть»!

— Насколько серьезная? — встревожилась Лора.

— Ну, не видна разница между морским гребешком, только что вынутым из воды, когда он весь из себя красивый, перламутровый, и другим, уже без раковины и совершенно испорченным!..

Дафна Фромантен отлично знала, что эта тема способна задеть ее главреда за живое. Ведь именно Лоре несколько лет назад пришла в голову идея иллюстрировать четырьмя-пятью фотографиями, как портится продукт в течение нескольких дней, чтобы подготовить читателя к его будущим покупкам. Предложение было принято, и новая рубрика позволила совсем

юной журналистке, какой она была тогда, обратить на себя внимание.

— Без этих фотографий, — продолжила Дафна, — материал не будет соответствовать требованиям «Гастрономических радостей»!.. Я уже воображаю себе письма читателей… и мы рискуем угробить нашу репутацию! Вот я и подумала… а Пако не сможет нас выручить?

— Невозможно! Здесь полным-полно работы. Наши дни и без того перегружены… Ладно, мы всегда поспевали к сроку… так что и в этот раз придется расстараться, как обычно…

— Вообще-то надо будет уладить еще две-три другие проблемки: один внештатник, который должен был сделать интервью с ныряльщиком, ловцом морских гребешков, вместо этого бросил нас… И еще один ушел — ему были поручены три заметки для рубрики «Покупки»… Это тоже придется вытаскивать самим. А кроме того… у нас слишком много рекламы!

— Что? Только не говори мне, что опять надо переделывать верстку!

Лора глубоко вздохнула, потом сделала еще один глубокий вдох и подумала о позе йоги, которая всегда чудесно воздействовала на ее диафрагму.

— Ладно, — выдохнула она резко, — положение, судя по твоим словам, нерадостное, но могло быть хуже! Надеюсь, мы не сожгли все наши компьютеры, архивы и систему защиты?

— Э… нет. Чего-чего, а этого пока не сделали!

Лора застыла в задумчивости, прижав телефон к уху и без особой надежды ища способ добавить часов к суткам, которые, увы, насчитывали их всего двадцать четыре. Дафна терпеливо ждала, заранее зная, к какому заключению придет ее главный редактор.

— Дафна?

— Да…

— Я попрошу Пако завтра сделать фоторепортаж у Бокюза. Он отправится туда один, а я сяду на экспресс до Парижа. Попытаюсь успеть на семичасовой или на семь тридцать… в крайнем случае выеду в восемь. К половине одиннадцатого буду в нашей лавочке.

— Годится! Тогда желаю тебе спокойной ночи… До завтрашнего утра!

Положив трубку, Лора позволила кратко излиться своему гневу, причем в выражениях, которые она запрещала себе использовать в присутствии своей команды. Опять ей придется выворачиваться наизнанку и жонглировать с расписанием, которое и без того перегружено. Тут она вспомнила о встрече у

«Матушки Бразье» и подумала на мгновение, не отменить ли ужин с Жаном-Филиппом Рамо, но тотчас же одумалась. Было только одно решение: горячая ароматная ванна, чтобы забыть уже накопившуюся усталость, улыбку Жиля Мандрена, когда она расставалась с ним после обеда, слезы, которые сдерживала Сесиль Франжье во время их импровизированного кофепития, и гнетущую атмосферу, царившую в ресторанах города.

Как только ванна наполнилась густой пеной, Лора потрогала воду кончиками пальцев, и ее пробрала дрожь от ног до затылка. Она сочла это хорошим предзнаменованием на этот вечер.

10

Лора ничего не оставляла на волю случая. Маленькое черное слегка приталенное платье подчеркивало ее талию и узкие бедра, а оголявший плечи широкий вырез оставлял на виду впадинки над ключицами, словно маня запечатлеть на них поцелуи. Что касается рукавов в три четверти, то они выгодно оттеняли хрупкость ее запястий и побуждали того, кто этого достоин, взять дело в свои руки. В качестве единственной драгоценности она выбрала оригинальную брошь в виде карминно-красной камелии, подобранную в тон к шелковой сумочке. Чтобы еще больше удлинить свой силуэт, молодая женщина надела классические туфли, одиннадцатисантиметровые каблуки которых не позволяли слишком задерживаться в долгих романтических прогулках. Не будучи провокацией, это по меньшей мере становилось элегантным предлогом проводить ее до гостиницы.

Сидя на заднем сиденье такси, Лора любовалась мерцающими огоньками, которые окружали зыбким ореолом набережную Жан-Мулен, где справа спокойно и почти благонравно текла Рона, заставляя забыть о своих былых разливах. Она любила этот город, обремененный множеством занятных происшествий и анекдотов, которые питали его великую Историю. И, разумеется, подбирая материалы к номеру «Гастрономических радостей», не могла обойти своим вниманием такую легендарную личность, как Эжени Бразье и ее история — как после смерти матери десятилетнюю сироту отдали на ферму, как она пасла там коров и свиней, как родила сына, зачатого вне брака, как одна-одинешенька перебралась в Лион, как сначала работала кухаркой в буржуазном семействе, сколотившем состояние на макаронных изделиях, как училась у Матушки Фийю, а потом начала свое собственное дело на улице Руайяль, в помещении всего на пятнадцать человек, как немедленно добилась успеха, как получала свои звезды, как вкалывала вместе с Гастоном, своим единственным сыном, и как позже заведение взяла в свои руки Жакотта, ее внучка. Разумеется, нельзя забывать и о появлении в 1945 году ее самого знаменитого ученика: молодого Поля Бокюза, вернувшегося после боев за Освобождение, раненного и награжденного, а теперь собравшегося получить боевое крещение на кухне. Для молодого парня, пока делавшего свои первые шаги, это была суровая школа — ему приходилось не только крутиться у плиты как белка в колесе, но также ухаживать за огородом, доить коров, стирать и гладить…

Машина покинула набережные, затем, свернув направо, поехала вверх по улице Руайяль. Подъезжая к дому № 12, журналистка узнала красно-белую вывеску «Матушки Бразье», большие окна, закрытые железными решетками, этот суровый и сдержанный фасад, отныне ставший частью легенды.

Едва войдя в заведение, молодая женщина была встречена подобострастным приветствием метрдотеля: «Дорогая мадам Гренадье!», который сразу же после этого рассыпался в извинениях, дескать, Жан-Филипп Рамо позвонил ему только сегодня, когда список заказов на столики был уже давно переполнен и все отдельные кабинеты заняты, так что он смог предложить лишь столик рядом со стойкой. Лора его успокоила; она была убеждена, что ее ждет очень приятный вечер.

Жан-Филипп Рамо упражнял свое терпение уже минут пятнадцать, уткнувшись взглядом в экран смартфона. Он не обращал никакого внимания на убранство зала, на гармоничное сочетание дерева и фаянса, бежевых и серо-голубых тонов, на удавшийся контраст между поверхностью стойки и чистыми линиями светильников, на украшавшие стены картины в строгих рамах, которые придавали заведению спокойный и изысканный характер.

Лора сделала знак метрдотелю, что он может ее оставить, и, не добавив больше ни слова, направилась к своему месту. Вдруг журналист резко оторвался от своего смартфона. Казалось, что он смущен и растерян, поскольку никак не мог решить: следует ли ему поцеловать Лору, или же дочитать полученное сообщение. Отстраненным взглядом молодая женщина дала ему понять, чтобы он лучше остался на месте, и без обиняков спросила, не слишком ли он занят. Тот сразу же убрал телефон в карман пиджака. Стараясь сгладить столь неудачное начало, он стал искать подходящую тему для разговора и набросился на первую же пришедшую ему в голову, заведя речь о легендарном ресторане, в котором они находились. Лора позволила ему увязнуть в потоке скучных плоскостей, и некоторое время это ее даже забавляло, пока наконец она не оставила свою сдержанность и не снизошла до поддержания разговора.

Они поговорили об улице Эжени Бразье, появившейся с 2003 года в двух шагах от ресторана, который в 2008 году выкупил Матьё Виане́, о двух его звездах в «Красном гиде», о произведенных тут значительных работах — и оба поздравили себя с тем, что при этом были сохранены фаянсовые украшения в стиле ар-деко, паркет и эти знаменитые огромные окна. Затем они прокомментировали состав меню, в котором вместе с недавними творениями шеф-повара разумно соседствовали и

«изначальные» блюда. Жан-Филипп Рамо признался, что никогда бы не смог получить столик на вечер того же дня, если бы не уточнил, что придет в сопровождении Лоры Гренадье, известного гастрономического критика.

— Твое имя — настоящий сезам, — пробормотал он, потупив глаза заядлого гурмана.

— И порой оно дает волю таким аппетитам… — ответила Лора, изобразив обольстительную, но при этом ироничную улыбку.

Когда подошло время делать заказ, Лора заколебалась. Ее очень искушала знаменитая «пулярка в полутрауре»[68], но после целого дня дегустаций она не была уверена, что сможет оценить по достоинству птицу весом 2,2 кило. Тогда свои услуги предложил Жан-Филипп Рамо: ради сегодняшнего вечера он отказывался от *муслина*[69] из щуки, от омара с мелкими овощами, от «панцирного сока»[70] с абсентом, ради того, чтобы разделить с ней пресловутую пулярку. Но за это журналистка перед окончанием своей лионской командировки должна будет опять сходить с ним в ресторан, чтобы полакомиться омаром. Лора сочла предложение достойным и согласилась.

Сомелье принес Лоре на пробу бутылку море-сен-дени *премье крю*[71], которую она заказала. Это вино 2007 миллезима[72], кюве[73] «Ле Рюшо» из Домена Амио[74] оказалось «породистым», элегантным и сильным, которое она не спеша «пожевала», то есть покатала во рту, чтобы оценить содержащиеся в нем танины, после чего кивнула сомелье. Когда тот ушел, Жан-Филипп Рамо предложил каждому произнести тост и объявил с излишней самоуверенностью:

— За дружбу с большой буквы!

Лора предпочла остаться нейтральной:

— За жизнь!

— Ты права, — сказал с иронией журналист, слегка прикоснувшись к хрусталю кончиками губ. — Этот продукт сейчас встречается гораздо реже…

— Имеешь в виду тех двоих?.. — Она с грустью вздохнула и продолжила: — Так ты их знал… Лично?

— Настоящими друзьями мы не были, но отношения у нас сложились неплохие… Особенно с Жилем Мандреном.

Подошли два официанта и подождали, пока их заметят, чтобы объявить о подаче закусок к аперитиву. Их дегустация проходила в благоговейном молчании. Лора даже закрыла глаза, чтобы лучше сосредоточиться на предложенных вкусах. А Жан-Филипп проглотил свои, особо не церемонясь, и продолжил разговор:

— А ты?.. Предполагаю, что ты хорошо знала их по работе?

Молодая женщина внезапно вышла из состояния тихого блаженства и вернулась за стол.

— В самом деле, — согласилась она, — можно и так сказать. А ты не в курсе, полиция нашла хоть какую-нибудь зацепку?

Жан-Филипп Рамо сделал вид, будто нюхает содержимое своего бокала, чтобы дать себе время собраться с мыслями.

— Скажем, что… в настоящий момент у них нет никакого подозреваемого. Однако…

Он огляделся, удостоверяясь, что никто не может их слышать. Но клиенты ресторана, поглощенные изысканностью блюд и увлеченные собственными восторженными комментариями, не обращали на журналистов никакого внимания.

— Что ты на самом деле об этом знаешь? — спросил он, внезапно посерьезнев.

— Я вроде поняла, что Жерома и Жиля сначала оглушили, потом задушили с помощью мешков для мусора. И обчистили кассу. Это все.

— Ладно: только то, что я тебе сейчас расскажу, держи при себе… Полиция об этом не говорит, потому что не хочет, чтобы город охватил психоз. Это серьезно. И Тевене, и Мандрен действительно умерли от удушения, но убили их в точности одним и тем же способом: удар по затылку, руки связаны за спиной толстой бечевкой, на голову надет мусорный мешок и завязан вокруг шеи.

— Ужас! И оба раза один и тот же способ?

— Полное совпадение. А этот способ не так уж часто встречается… Полиция думает, что оба раза орудовал один и тот же человек.

— И когда ты говоришь, что это один и тот же человек…

— Возможно, речь идет о серийном убийце, который нацелился на лионские *бушоны*…

Лора отпила большой глоток бургундского, словно хотела залить услышанное вином. Тотчас же подскочил официант, чтобы наполнить бокалы и одним мановением руки убрать со стола опустевшие *веррины*, постаравшись, чтобы его присутствие нисколько не помешало сотрапезникам.

— Но зачем? Ради простой кражи?

— Украли все деньги из кассы, но… по словам сыщиков, это не обычное ограбление, которое просто плохо обернулось… Ни один припертый к стенке тип не действовал бы таким мудреным способом. Он, недолго думая, схватился бы за нож, устроил резню, и готово дело!.. А этот случай явно гораздо сложнее…

Лора оценивала последствия такой новости.

— Выходит, если он повторял свои действия, тут было что-то вроде ритуала… Как бы подпись… а может быть, требование признания?

Жан-Филипп Рамо безмолвствовал, впитывая слова Лоры и умильно глядя на нее. Он находил ее еще более соблазнительной, когда она сосредоточенно размышляла — напряженный взгляд, упрямый лоб, плотно сжатые и чуть-чуть влажные губы.

— Думаешь, я плохо рассуждаю? Слишком насмотрелась сериалов по телевизору?

— Вовсе нет. Ты пришла к правильному заключению, но наша проблема сегодня в том, что эта подпись — единственная улика, которой располагает полиция… На месте преступления ничего не нашли: никаких отпечатков пальцев, вообще никакой материальной зацепки, которая могла бы вывести на убийцу. Ничегошеньки. И того меньше следов ДНК. Ты только представь себе, как трудно вести расследование в общественных местах, особенно в таких, где бывает столько народу… И ни одного заслуживающего доверия свидетеля.

— Ну что ж, — сказала Лора, — а теперь я тебе кое-что сообщу.

Не раскрывая свой источник, молодая женщина изложила Жану-Филиппу Рамо историю явившегося невесть откуда таинственного незнакомца, который хотел купить лионские бушоны, чтобы превратить их в ночные бары, и при этом угрожал людям. Журналист внимательно выслушал, но выразил сомнение:

— Я слышал эти байки года два-три назад. И, честно говоря, не верю в них.

— Почему?

— Потому что всем известно: смерть хозяина не означает смерть бушона. Чтобы заполучить такое место, убийство — не лучшее решение.

— Но тут убийца не только устранил владельцев… он заодно нагнал страху на остальных… Это же запугивание тех, кто остался в живых!

— Не совсем… Никто или, скажем, очень немногие знают, что и Жером, и Жиль были убиты в точности одним и тем же способом.

— Понимаю… Во всяком случае, ты, похоже, довольно хорошо знаком с делом… Это ты следишь за ним в «Прогрессе»?

— В самом деле, — подтвердил Жан-Филипп Рамо, с удовольствием встречая блюдо, которое ему предстояло наконец разделить с Лорой.

К их столику приблизились два официанта. Первый показал пулярку, которая выглядела черно-белой из-за того, что в надрезы

на ее коже были вложены тончайшие ломтики трюфеля, затем точными и четкими движениями отсек от птицы филейные части и разложил по тарелкам, которые второй официант тем временем украсил овощами. После полного расчленения птицы ее ножки и бедрышки были опять отправлены на кухню — там их предстояло подержать под электрической жаровней и слегка подрумянить при надлежащей температуре, чтобы подать на стол отдельно. Когда они снова остались одни, Жан-Филипп Рамо продолжил:

— Скорее всего, мне с этим делом придется изрядно повозиться! Главный редактор посоветовал держаться начеку.

— Думаешь, оно окажется сложнее, чем предполагают, и займет больше времени?

Опустив нос к своей тарелке, она ощутила изысканный аромат бульона, в котором пулярка томилась на медленном огне в течение четырех часов.

— Я уверен, что все только начинается…

— На что ты намекаешь?

— Не забывай, что мы говорим о серийном убийце. Первое убийство произошло позавчера вечером, после работы. Второе было вчера вечером, тоже после работы… Кто сказал, что он на этом остановится? Быть может, через два-три часа в каком-нибудь городском бушоне другой ресторатор начнет подсчитывать выручку, перед тем как отправиться спать, ничего не опасаясь или же забыв опустить металлическую штору, и в результате кончит с мусорным мешком на голове?

— Хочешь сказать, что сегодня вечером убийца снова возьмется за свое?

— Это показалось бы мне логичным! Потому-то я и просматривал сообщения, когда ты пришла, — признался журналист. — Это на тот случай, если появится что-нибудь новое: может, какие-то подозрительные типы ошиваются возле того или иного ресторана, или обнаружится какая-нибудь улика, которая позволит полиции вмешаться еще до того как… Короче, приходится постоянно следить за делом!

— Я не думала, что все так далеко зашло, — заметила Лора.

Жан-Филипп Рамо, чьи заботы с тех пор совершенно изменились, подцепил на вилку кусочек птицы и протянул Лоре, нежно проворковав:

— Пожалуйста, открой ротик.

11

Вернувшись в отель, Лора обнаружила Пако в маленьком салоне, прилегающем к холлу с регистрационной стойкой. Он устроился там в полном одиночестве, поставив свой ноутбук в соседнее кресло, а сам, наклонившись вперед над столом, пытался щелчком указательного пальца забить фисташкой гол в ворота, сооруженные из пустой бутылки из-под пива и стакана, тоже пустого. Ссутулив спину и вяло опустив плечи, он бил одно пенальти за другим, и прямой наводкой, и от штанги, правда, без особого воодушевления.

Вместо ужина он удовлетворился купленным в ближайшем магазинчике самообслуживания бутербродом, который быстро сжевал в своем номере перед телевизором. Потом спустился поработать в салон и провел большую часть вечера, сортируя в портативном компьютере сделанные за день фотографии. У одних изменил кадровку, другие потребовали некоторой ретуши. Из четырех бежевых кресел салона он выбрал то, которое позволяло без чрезмерных усилий видеть стойку портье и постояльцев, забирающих ключи от своих номеров. Ключ от номера Лоры Гренадье по-прежнему висел на доске среди прочих, он проверил это, нарочно пройдя мимо стойки.

Портье, должно быть, отлучился на несколько минут. Пако не слышал, как Лора вернулась в гостиницу. А она незаметно наблюдала за ним. Увидев, как он откинулся на спинку кресла и потянулся, подняв руки над головой, подумала, что он решительно ничего не усвоил из ее советов, внушенных йогой, после чего направилась к нему и уселась в соседнее кресло.

— Однако! — сказал он удивленно. — Ты… э… одна?.. И уже вернулась?

— Уже, уже… Сейчас вообще-то не так уж и рано. А ты еще не ложился?

— Работал.

— Да, как же, я видела!

— Ну, это я передышку сделал. Как вечер? Приятно провела?

— Ужин был изумительный. Две звезды более чем заслужены. Впрочем, мы поговорили об этом с Матьё Ванне.

— Так шеф вышел к тебе?

— Да, в конце ужина, и мы смогли немного поболтать. Я бы предпочла остаться подольше, но мне завтра рано вставать. А из-за этого я заранее чувствую себя усталой.

Пако выпрямился и подобрал с пола фисташковые скорлупки, закончившие свой полет на толстом коричневом ковре. Когда он

снова сел, Лора объяснила ему, что завтра ей придется сгонять в Париж и обратно, чтобы заглянуть в редакцию. Она в общих чертах объяснила ему сложности, с которыми столкнулась Дафна, упомянула о фотографиях, которые надо переделать, о статьях, которые надо написать, о задержках из-за внештатников, а заодно перечислила изменения, внесенные в макет номера и в оглавление. Фотограф был в восторге, что ему поручено сделать завтра репортаж у Бокюза, но не осмелился признаться ей, что вообще-то рад спровадить ее ненадолго из Лиона.

Потом журналистка поделилась с ним откровениями Жана-Филиппа Рамо за ужином:

— Представляешь, Пако? Мы здесь оба спокойно болтаем, а кто-то, быть может, прямо сейчас умирает, задушенный, с мусорным мешком на голове. Быть может, даже один из рестораторов, с которыми мы сегодня встречались, с кем говорили…

— Проделки психа! А ты ему рассказала про наводку твоей подруги Сесиль?

— Он слышал эту историю, но не верит, что тот тип — убийца… Во всяком случае, не стал задерживаться на этой возможности.

— А насчет кражи как мотива?

— Выручка, конечно, исчезла, но он, как и полиция, убежден, что дело гораздо сложнее…

Послышался короткий звонок, объявляющий о получении сообщения. Не раздумывая, Лора схватила сумочку, оставленную на журнальном столике, и быстро достала телефон.

— Ты вроде ждешь звонка от кого-то? — спросил, встревожившись, фотограф.

— Мой дорогой Пако, если ты счастливая мать пятнадцатилетней девочки-подростка, у которой сейчас самый пик переломного возраста, а тебе надо уехать на несколько дней далеко от дома, то ты проверяешь сообщения в любой час дня и ночи! Впрочем, особенно ночи…

Лора выдвинула экран своего мобильника.

— А вот и нет, это не Амандина.

— Тогда, наверное, Рамо, который опять решил донимать тебя своими дурацкими историями?

— Нет, это Сесиль… Похороны послезавтра, в одиннадцать часов.

— Ты пойдешь?

— Конечно! Не знаю, правда, что предусмотрено на это время, но мы уладимся. Ладно, я пошла спать… Надо быть на ногах через…

Она взглянула на часы Пако и вздохнула.

— Предпочитаю не подсчитывать… Ну, пока, спокойной ночи!

— Спокойной ночи, Лора. Постарайся не слишком забивать голову всеми этими историями. Это уже испортило твое свидание… с Рамо, — осмелел Пако.

Лора уже выходила из салона. Обернувшись, она улыбнулась фотографу:

— На самом деле ты хочешь сказать «мою ночь»?

И, не дожидаясь ответа, продолжила:

— Ну что ж, не будем преувеличивать. Убийца не повлиял на… программу удовольствий.

— Вот как?

— Скажем скорее, что иногда, когда женщина ужинает с мужчиной и видит, как он ест за столом… у нее не возникает желания отдать ему себя на пробу… Не так уж это и сложно понять.

Лора махнула ему рукой на прощание и ушла, чтобы рухнуть в постель на несколько часов.

Успокоившись, Пако в конце концов подобрал с ковра мусор, образовавшийся из-за своих импровизированных пенальти. При этом заметил на полу еще не съеденную фисташку. Он достал ядрышко из скорлупы, подбросил его вверх, поймал ртом и прожевал с победоносным видом.

12

На последнем этаже дома № 13 *тер* по улице Монпарнас атмосфера была деловитой и несколько напряженной. Сотрудники журнала «Гастрономические радости» беспорядочно метались по наполненному смутным гулом редакционному помещению. Дизайнеры-графисты с нарочитой непринужденностью сидели будто привинченные к своим местам перед экранами компьютеров. Корректорша брюзжала в углу, донимая своей язвительностью юного волосатого стажера, приставленного к копировальному аппарату («Быстрее пошевеливайся!»), к проверке колонцифр («Ты как сонная муха!») и к приготовлению кофе («Слишком горячо! Сахару мало!»). Несколько внештатников нарочно явились, чтобы отшлифовать свои материалы. Дафна Фромантен ходила размашистым шагом от одного к другому по залитому мягким осенним светом общему залу.

Журналист, ведущий рубрику «На вашей кухне», столкнулся с серьезной проблемой во время своего интервью у «читательницы месяца», стародавней подписчицы журнала, которую попросили приоткрыть завесу тайны над ее домашней жизнью. Двумя-тремя удачными формулировками ответственный секретарь обошла неудачный вопрос и в конце концов смогла сделать эту шестидесятилетнюю тетку, изливавшую свою желчь на молекулярную кухню, даже симпатичной. Так что дипломатического инцидента удалось избежать. Однако Дафне надо было оказаться одновременно на всех фронтах сразу: здесь не хватало элегантности промежуточному заголовку, там краткое предисловие к статье было недостаточно ободряющим или выбор начертания букв слишком отдавал кичем, а двумя страницами далее бросалась в глаза неудачная врезка в текст или грубо отретушированное фото.

Едва сойдя с поезда, Лора Гренадье прыгнула в такси и помчалась в редакцию, где ответственный секретарь несла вахту на палубе с половины девятого. Макет номера сильно запаздывал, полностью готовы были только рубрики поваренных книг, сочетаемости блюд и вин, а также десертов, остальную верстку требовалось переделать. В итоге: задача была сложной, но вполне исполнимой, если в ней четко разобраться и определить приоритеты.

— У нас есть фотограф, чтобы исправить дело с морскими гребешками? — спросила Лора.

— Вроде бы да… Я должна получить подтверждение до

полудня, — ответила Дафна, теребя три переплетенные нитки бус из металла, кожи и стекляруса, которые подчеркивали ее декольте, столь же глубокое, сколь и щедро наполненное.

— Насчет добавочной рекламы, которая на нас недавно свалилась, — приятный сюрприз… Нашим финансам это не повредит. Надо только подсластить рубрики «На скорую руку» и «Готовим вместе с детьми». Сократим письма от читателей: одной странички вполне хватит… А если тебе понадобится еще немного расчистить место, выбросим «Портрет шеф-повара»… Я ввожу достаточно ярких личностей в лионскую подборку, что заодно убережет нас от лишнего дублирования.

— О'кей, это упростит мне дело… А страничку «Покупки» не трогаем?

— Нет, реклама довольно часто перекликается с некоторыми продуктами, так что это было бы некстати… Если потребуется, я предпочитаю, чтобы ты лучше выбросила рубрику «Уловки и хитрости».

— Я думала об этом.

Дафна Фромантен больше пяти лет с неукоснительной пунктуальностью корпела над созданием журнала, о чем с первого взгляда было трудновато догадаться при виде пары ее пирсингов в левой ноздре, черных как смоль волос, зачесанных в гребень, или глаз, густо обведенных тушью. Но Лора, как главный редактор, сделала удачный выбор, приняв на работу кандидатку, которая быстро проявила себя крутым профессионалом. Вернув Дафне план оглавления со своими пометками, она заметила на ее рабочем столе завернутый в бумажную салфетку круассан.

— Ты отказалась от диеты? — спросила она, указав на остатки завтрака на скорую руку.

— Еще чего. Наоборот, начала новую… Последняя на самом деле не работала.

— Как она там, кстати, называлась?

Молодая женщина приняла свой наиболее ученый вид и ответила:

— СХГ. Означает: *структурно-хроматическая гармония*. Три месяца назад она была в моде… Согласно ей следует есть только блюда, составленные из равных частей продуктов теплых и холодных цветов, иначе происходит разбалансировка всего организма, своего рода шок, и, следовательно, набор веса. Ладно, я в это не слишком верила, но все-таки хотела попробовать. Не стоит быть фанаткой чего-то одного, верно?

— А выпечка… это для чего?

— Это мой завтрак! Я решила опробовать одно новшество: действовать по старинке, но по настоящей старинке… Этой диете

уже больше ста лет…

Дафна вытащила из кипы бумаг экземпляр «Практической гастрономии» и гордо сунула ее под нос ошеломленной Лоре:

— Вот, автор Али-Баб!

— Ты хочешь мне сказать, что ради похудания следуешь советам кутилы и обжоры весом полтора центнера, в меню которого входили как минимум три блюда плюс закуски, приготовленные овощи, сыры, фрукты и десерты?

— Если ему удалось сбросить сорок кило за восемь месяцев, значит, это работает!

Лора с сомнением взяла книгу в руки и пролистала 1281 страницу этой гурманской библии, издававшейся с 1907 года и содержавшей тысячи рецептов, весьма многочисленные советы и разумные мнения о том, как готовить пищу и принимать у себя гостей, и все это в довольно словоохотливом и ироничном стиле. В качестве закладки был использован билет в метро, и он отмечал первую же страницу этого труда, озаглавленную: «Как бороться с тучностью гурмана». Лора ознакомилась с ней:

Завтрак

250 г легкого чая без сахара и небольшой круассан.

Обед

200 г какого-нибудь мяса, приготовленного как угодно.

300 г зеленых овощей, бланшированных в кипятке и обжаренных в сливочном масле на сильном огне. Какой-нибудь салатик.

250 г сырых или сваренных без сахара фруктов.

Около двух часов пополудни одна-две чашки чая, отвара ромашки, липового цвета и т. п., и в пять часов в случае надобности стакан воды или лимонада.

Ужин

Два яйца, приготовленных как угодно, или крылышко, или ножка цыпленка, или некрупная рыба, или (во время охотничьего сезона) некрупная дичь: дрозд, перепелка, пара жаворонков, половина молодой куропатки и т. д.

200 г зеленых овощей, обжаренных в сливочном масле на быстром огне, или салат.

250 г сырых или сваренных без сахара фруктов.

Вечером одна-две чашки чая или какой-нибудь настой, в крайнем случае грог, и перед тем как лечь в постель — стакан воды.

Всего не больше 100 г сливочного масла, это максимум.

— В конце концов… Почему бы и нет?! — согласилась Лора. — Зеленые овощи и протеины…

Она захлопнула книгу и изучила матовую обложку, поглаживая ее ладонью.

— Знаешь что? Надо бы подумать о новой рубрике…

— Случайно, не о диетах? — спросила, встревожившись, Дафна.

— Нет, дух журнала мы менять не будем. Я думала скорее о статьях, рассказывающих о разных выдающихся личностях в истории кулинарии… Хотелось бы, чтобы мы немного поговорили об Эскофье, Антонене Кареме, о Брийя-Саварене… Ты следишь за моей мыслью?

— Совершенно с тобой согласна, — воодушевилась Дафна. — Мы могли бы подобрать отличный иконографический материал, поработать с шрифтами… Быть может, сделать даже отделяемый вкладыш… А что, если начать с Али-Ба́ба?

— Можно было бы рассказать о нем, о его карьере инженера, о геологоразведке, которую он производил во французской Гвиане, в Патагонии, Бразилии, в Трансваале и уже не упомню где еще…

— Похоже, что он забирался даже в Сибирь и в самую глушь Дикого Запада!

— Ты наверняка представляешь себе условия его работы — то есть однообразное и скудное питание утром, днем и вечером где-нибудь на краю света… Это и побудило его попытаться улучшить базовые рецепты, разнообразить их новыми вкусами, продолжая при этом питаться местными продуктами…

— И вот так сущую каторгу можно превратить в успех, — пробормотала Дафна самой себе.

— И обязательно надо будет упомянуть его кредо: *«Не подобает жить, только чтобы есть, но, продолжая есть ради сохранения жизни, надо постараться справиться с этой задачей так же, как и со всеми прочими, — как можно лучше и с удовольствием»*.

Лора процитировала гастронома по памяти, вдохновенно и положив руку на книгу, словно торжественно клялась всегда отстаивать эту точку зрения на кулинарию. Дафна, на которую это произвело сильное впечатление, спросила, глядя на нее округлившимися угольно-черными глазами:

— Ведь его семья вроде была из Польши?

— На самом деле его звали Анри Бабински. Предполагают,

что он выбрал псевдоним Али-Баб, потому что *alis* или *alius* по-латыни значит «другой», а *Баб* — это всего лишь уменьшительное от *Бабински*. Для себя самого он оставался всего-навсего «другим Бабински», поскольку рядом был его брат Жозеф, знаменитый невропатолог. Но *баба* по-польски значит «пирожное». Стало быть, на самом деле никто ничего толком не знает, а о нем можно столько всего рассказать!

Телефон Дафны зазвонил, прервав их разговор. На экране высветился номер фотографа, того самого, с кем предварительно договорились насчет пересъемки морских гребешков для рубрики «Рыночная свежесть». Так что пришлось незамедлительно ответить.

Лора воспользовалась этим, чтобы просмотреть присланные ей сообщения. Они были от дочери. Как и следовало предположить, Амандина отклонила ее предложение вместе пообедать: у нее «наклевывалось кое-что с подружками». Пако не подавал признаков жизни, видимо, обстановка в Лионе была спокойная. Предположения Жана-Филиппа Рамо оказались ошибочными: серия убийств на этом прервалась. Разве что…

Лора не была терпеливой по своему характеру и успокаивалась, только когда считала, что может управлять событиями. Она терпеть не могла неопределенности. В сомнении она отправила сообщение.

13

Таксист высадил Пако в двух шагах от «Трактира у моста Коллонж». Фотограф сразу же понял, что добрался до святилища. Здание с кирпичным низом, с зелеными фасадами, на которых выделялись ярко-красные ставни, возвышалось над Соной словно триумфальный маяк французской гастрономии. Первое, что видели посетители еще с автостоянки, был нарисованный на стене здания образ великого шефа в белой куртке и поварском колпаке, который, опираясь на перила окна-обманки между двух фонарей, встречал гостей в своем храме. Ничто тут не было оставлено на волю случая. Все, вплоть до малейшей дверной ручки, малейшего отполированного ногами камня во дворе, цветочных жардиньерок и фестонов крыши, порождало чувство, что проникаешь в святая святых, где тебя ждет наконец самый престижный стол в мире, окруженный ореолом трех звезд с 1965 года.

Все еще под впечатлением от увиденного, Пако преодолел двенадцать ступенек, ведущих в парадный двор, где вьющаяся по стенам сорокаметровая фреска, окрещенная «Улицей великих шеф-поваров», воздавала честь тем, кто вошел в историю. Поль Бокюз хотел почтить здесь память легендарных кулинаров, запечатлеть для вечности образы столпов этого искусства, представить их в натуральную величину и в обстановке, близкой к действительной — перед кухонными плитами и рабочими столами, в окружении благородных продуктов и блюд, которые из-за своего гиперреализма вызывали обильное слюноотделение. Тут были: Антонен Карем, Огюст Эскофье, Александр Дюмен, Фернан и Мадо Пуэн; можно было видеть также Эжени Бразье и Матушку Фийю, на которых смотрел Эдуар Эррио, исторический мэр Лиона и председатель Совета, который не побоялся заявить, что «политика вроде сосиски — должна подванивать дерьмом, но не слишком». Были тут, разумеется, собратья и друзья Бокюза: Франсуа Биз, Жак Пик, Жан Труагро и Ален Шапель, а также Реймон Оливе в черно-белом телевизоре. А заодно и иностранные шефы, такие как японец Сидзуо Цудзи или американец Джеймс Берд. Наконец, появлялся и сам мсье Поль — по-царски величественный и снисходительно-благодушный, изображенный рядом с сыном и между обеими женщинами своей жизни.

Пако установил треногу перед первой фреской, определился с кадрированием, оставив себе широкое поле для маневра, чтобы ничего не испортить, после чего повторял операцию перед следующей сценой, и так далее. Между делом не забывал

фотографировать пояснительные тексты, сочиненные Бернаром Пиво, который выныривал из одного панно в поварском наряде, держа на вытянутой руке блюдо с роскошным тортом. Выгнув брови и подбоченившись, он словно окликал посетителей, в восторге от того, что оказался в такой хорошей компании. Когда Пако закончил снимать последнюю фреску и уже был готов собрать свой скарб, в садик вышел молодой человек лет двадцати в белой куртке с эмблемой заведения и присел на скамейку рядом с чугунным фонарем. На ее деревянной спинке было написано золочеными буквами «Для курящих». Он был явно заинтригован, наблюдая за фотографом, и, похоже, его это даже несколько развлекло. Когда Пако прошел перед ним, он спросил у него огонька.

— Сожалею, бросил курить два года назад. Но у меня есть жевательная резинка, если хотите.

— Нет, спасибо, я стараюсь не потреблять сладкого. Черт-те что, все утро обжигал себе пальцы, а для перекура даже зажигалки при себе не имею.

— Предполагаю, вы здесь работаете?

— Да, готовлю соусы… Вообще-то… я пока только помощник, но весьма рассчитываю подняться в звании.

— Я смотрю, у вас тут все по-военному!

— Это уж точно, работаем бригадами… Вы итальянец?

— Нет, испанец… Из Мадрида, если уж быть точным, но живу во Франции почти десять лет.

— У вас совсем крошечный акцент, даже не понять какой, но по-французски вы говорите очень хорошо.

— Спасибо… По приезде сюда я, конечно, знал язык немного, но остальное пришлось добирать на практике.

— Часто это лучший способ: чтобы научиться плавать, надо броситься в воду… Когда я взялся за свое ремесло, то начал с самой низшей ступеньки и мало-помалу взобрался наверх.

— Вы сами из этой среды?

— Можно на это и так взглянуть. Профессия моего отца связана… э… с ротовой полостью. Он дантист!.. Узнав, что я хочу стать поваром, был ужасно разочарован. Но когда я сказал ему, что поступил к Бокюзу, это для него было… словно меня приняли в Национальную школу администрации[75]…

— Да, они начинают принимать вас всерьез. Мне это знакомо, сам через такое прошел… Все то же самое: когда семья узнала, что я хочу заниматься фотографией, они заранее смотрели на меня так, будто я собрался подыхать с голоду… Теперь, когда я устроился во Франции, работаю на крупный журнал, успокоились.

— Что за журнал?

— «Гастрономические радости», — объявил Пако, не сумев скрыть некоторой гордости.

— А, этот знаменитый… Лоры Гренадье!

— Вы ее знаете?

— Встречал несколько раз, когда был учеником у Тевене. Она в своем деле — настоящий ас. На мякине не проведешь! Эх, бедняга Жером, за что его так… Хороший был хозяин. Нет, в самом деле, шикарный тип. Иногда бывал, конечно, немного жестковат, но азам меня научил.

— Я так и не успел с ним познакомиться. Но да, история гнусная… А потом еще его приятеля Жиля Мандрена тоже убили, и в точности тем же способом: тут явно что-то нечисто!

— Его я тоже знал… Был на подмене несколько месяцев. Совсем не похож на Тевене, больше ерунды всякой болтал, больше хвастался, но у него особо не забалуешь, по одной половичке ходить приходилось.

— Я его фотографировал накануне убийства. И наверняка был последним, кто сделал с него портрет.

— Эти двое крепко дружили. Впрочем, у них и совместные проекты были… «Бушоны пацанов — Бушоны корешей»… «БПБК», как они это называли… Слышали?

— Нет, мне это ни о чем не говорит.

— Они планировали запустить новую торговую марку, чтобы отличаться от других бушонов. Но что-нибудь симпатичное, не занудное… Хотели ради этого объединиться с Эриком Шеврионом, у которого свой ресторан на площади Пти-Коллеж.

— С этим незнаком… Мы там еще не были.

— Козел… И сухарь, хотя надо признать, что свое дело знает и меню у него безупречно. Ладно, хватит болтать: у меня перерыв на одну сигарету, а я это время уже потратил… Идти пора!

И, обменявшись с Пако крепким рукопожатием, подмастерье специалиста по соусам повернул к кухне, которая располагалась в глубине двора. Как только он исчез за двустворчатой дверью, фотограф порылся во внутреннем кармане своей парки и вытащил телефон. Отодвинув панель кончиком указательного пальца, начал набирать текст сообщения, адресованного Лоре: «У меня новости. Не обязательно сенсация, но может тебя заинтересовать. До вечера. Пако».

14

— Одной проблемой меньше!

— Так фотограф свободен?

— Скажем: он делает все, чтобы освободиться. Хорошо все-таки быть успешным журналом!

Дафна Фромантен накручивала бусы на пальцы. Ей удавалось как-то не запутаться в своих побрякушках, несмотря на восемь перстней с религиозными символами всех времен и народов, реальными и фантастическими животными, черепами с цветными глазницами и увядшими черными цветами.

— Твоя идея рубрики «История» — супер, высший класс, но я смиренно предлагаю вернуться к нашим бушонам. Похоже, командировка в Лион удалась… Впрочем, вчера вечером мы о ней не слишком много говорили по телефону…

— Она началась довольно странно.

— Должно быть, атмосфера там сейчас мегатяжелая?

— Есть немного… Скажем, это преследует нас весь день. Не выходит из головы с утра до вечера…

— Ты и вечером работала?

— Нет, была «У Матушки Бразье» с одним старым знакомым, который мне немного рассказал о деле, а заодно доставила себе удовольствие, по крайней мере смогла провести хороший вечер.

Ответственный секретарь поняла между строк, что мужчина, с которым Лора ужинала, послушно вернулся к себе в одиночестве.

— Что выбрала?

— Пулярку в полутрауре — это в белом соусе с трюфелями, может, помнишь?

— Начисто забыла! Откуда этот рецепт?..

— Шеф его обновил, но ни в чем не исказил саму идею. Это рецепт Матушки Фийю, дошедший через Бокюза.

— Так Бразье или Фийю?

— Обеих! Рецепт придумала Матушка Фийю, впрочем, она была родом не из Лиона, а из Оверни, но это так, к слову… Так вот, она опускала птицу с тонкими ломтиками трюфелей под кожей в бульон, такой, что хоть душу дьяволу продавай: готовится с овощами, разумеется, с душистыми приправами, а также куриными косточками и бычьими хвостами. Это главное, хороший, довольно крепкий бульон. А прежде чем положить в него пулярку, она обмазывала ее тонким слоем *муслина*, чтобы жир оставался в мясе и не уходил в бульон.

— М-м-м… какой разврат… Обожаю!

— Эжени Бразье, которая училась у Матушки Фийю, переняла этот рецепт, когда завела свое собственное дело. Но она обвязывала птицу перед варкой не кулинарной нитью, а обрывками бечевки. Сегодня мсье Поль, ее бывший ученик, в свой черед готовит пулярку по тому же рецепту, но в пузыре. Это выглядит как большой прозрачный шар того же цвета, что и птица, а когда его прокалываешь — появляется пулярка!

— Прелесть! Я хочу сказать, не только это представление во время подачи… сама атмосфера, идея, мастерство, которые передаются вплоть до нашего времени, — признала Дафна, почесывая ноздрю с пирсингом.

— Дай-ка мне Али-Ба́ба. Хочу посмотреть, как он готовил эту пулярку в полутрауре. Уверена, что у него это будет около трех миллионов калорий!

Обе ознакомились с рецептом, сидя над книгой бок о бок:

На шесть персон:

1° 1 пулярка,
бульон-основа,
трюфели по желанию,
букет гарни;

2° 750 г телячьего подбедерка
250 г окорока,
200 г сливочного масла,
150 г густых сливок,
125 г грибов,
60 г муки,
1 литр консоме,
3 средние морковки,
1 букет гарни,
сельдерей,
перец и соль

Поставьте варить: с одной стороны — трюфели в мадере; с другой стороны — пулярку, и готовьте ее в течение одного часа в бульоне-основе вместе с букетом гарни, снимите жир и упарьте бульон.

В то же время приготовьте хороший густой соус бешамель…

— Да уж… прет напролом, — прокомментировала Дафна. — «В то же время» — легко сказать!

Они продолжили чтение:

> …следующим образом: обжарьте в масле в течение 10 минут телятину и ветчину, нарезанные на кусочки величиной с орех, измельченные лук, морковь и сельдерей, добавьте муку, перемешивайте в течение 5 минут, залейте консоме, положите туда измельченные грибы, букет гарни, соль, перец, доведите бульон до кипения, потом продолжайте варку на медленном огне, оставляя томить в течение 2 часов. Снимите пену, уберите жир, процедите соус, смешайте его с густыми сливками, разогрейте, не давая закипать, доведите все до желаемой консистенции, чтобы не было видно ложку.
>
> Разрежьте птицу, выложите куски на блюдо, залейте соусом бешамель, в который вы добавили ее собственный сок, выпущенный ею во время приготовления, после чего декорируйте пулярку тонко нарезанным трюфелем, положив по нескольку кружочков на каждую сторону, и подавайте.

— Ну что ж, это и будет моим вознаграждением по окончании диеты! Справедливо, верно?

— Думаю, да… Ладно, теперь за работу и… Ах да, я забыла кое-что жутко важное…

— Что именно?

— Для репортажа о бушонах я должна была написать о «Большом Пальчике» и взять интервью у Жерома Тевене, но тут…

— Вот черт!

— Однако пять лет назад мы делали о нем статью с несколькими фотографиями. Если бы ты могла отыскать ее мне в архиве… Хочется представлять себе, чем мы располагаем, чтобы подготовить трогательный текст и воздать ему должное в этом номере… Зато для материала о Жиле Мандрене у нас есть последние фото, сделанные при его жизни и, на мой взгляд, довольно удачные, Пако постарался.

— Ты мне добавляешь работы, хотя я и так уже завалена ею по самую маковку, но можешь считать, что это уже сделано! Кстати, я воспользуюсь этим, чтобы попросить тебя о маленькой ответной услуге…

Дафна достала из ящика своего стола конверт, похоже, содержавший CD, и протянула его Лоре:

— Можешь передать это Пако сегодня вечером? Он знает, что с этим делать.

Лора дождалась, пока не окажется одна в своем кабинете, и нескромно достала диск из упаковки. На суперобложке были

изображены три женщины с пышными и чувственными формами, нарочито выставленными вперед. В центре стояла Дафна во всей красе, смело расставив ноги, глядя вперед откровенным взглядом и вертикально держа гриф гитары, пристроенный прямо между грудей. Две остальные позировали в профиль, подпирая с боков своего лидера и тоже прижимая инструменты к ложбинке бюста: одна — бас-гитару, другая — барабанные палочки. Внизу снимка красовалось название группы и диска. И то, и другое сразу объявляли козыри: презентовали свой первый альбом «Натурально на все 100 %».

В этот самый момент экран мобильного телефона Лоры вспыхнул. Пако наконец отозвался.

15

Было почти десять часов вечера, когда они снова оказались в салоне на первом этаже своего отеля. Пако пил пиво, а Лора как рухнула в одно из обтянутых тканью низких кресел у камина, так и осталась сидеть вытянув ноги, убрав волосы и прижавшись затылком к спинке.

— Я совершенно измотана… и есть тоже не хочу!

— Ты меня бросаешь одного? — вздохнул Пако с надутым видом.

— Не делай такое лицо! Честно говоря, это выше моих сил… Я выпила чаю в поезде, и мне этого хватило с избытком.

Фотограф с беспокойством спросил, все ли проблемы в редакции решены. Не слишком мешкая, молодая женщина успокоила его между двух зевков.

— А что у тебя? — обронила она, вытягивая руки, чтобы расслабить трапециевидные мышцы.

— Это было интересно… Я снял все фрески «Улицы Великих Шефов», добавил несколько ракурсов парадного двора, детали фасада на тот случай, если тебе понадобится передать атмосферу…

— Кстати, по этому поводу: Дафна мне напомнила, что надо сфотографировать максимум разрисованных стен и обманок… Это в самом деле особенность Лиона, так что она хочет сделать фриз из портретов, взятых с фасадов в центре города, и смонтировать это в макете…

— Она мне говорила, и я об этом позаботился… Когда вернулся из ресторана Бокюза, сразу сбегал на улицу Мартиньер, чтобы пополнить коллекцию, и нащелкал целую стену с портретами лионцев… Ты их всех получишь: аббата Пьера, Бертрана Тавернье, Бернара Лакомба, императора Клавдия и Фредерика Дара[76], а еще Пиво́ и все того же Бокюза…

— Прекрасно! А кроме этого что у тебя нового?

— Не хотел говорить тебе это по телефону… а эсэмэски… не люблю я их.

Пако пересказал свой разговор с молодым подмастерьем и подробнее развил то, что было лишь вскользь упомянуто в его сообщении. Лора слушала, не прерывая его, потом выпрямилась в кресле, подтянула ноги к себе и скрестила руки на коленях.

— Значит, если я правильно поняла, Тевене и Мандрен были компаньонами и хотели вместе запустить новый лейбл… Это не слишком правдоподобно, если вспомнить, что в Лионе уже имеются два и конкурируют между собой… вместо того, чтобы

найти почву для согласия… Зачем же создавать еще и третий, раз это еще больше усилит грызню?.. Да к тому же такое странное название: «Бушоны Пацанов — Бушоны Корешей»…

— У меня нет никакого мнения на этот счет, — ограничился лишь этими словами Пако, пожав плечами. — Я только пересказываю, что этот парень наболтал… Мне показалось, что это важно и может тебя заинтересовать.

— Ты правильно поступил, это и вправду интригует… Убиты два ресторатора, и как раз когда собирались создать своего рода корпоративное объединение… Особенно странно, что сообщил тебе эту информацию бывший работник Эрика Шевриона… А этот Шеврион, который держит «Старый очаг», как раз и является целью одного из наших ближайших визитов… Так что мы довольно быстро определимся.

— Дафна тебе для меня ничего не передавала?

— Ах, извини, чуть не забыла, — сказала Лора, порывшись в своей сумке.

И протянула ему конверт из крафт-бумаги, содержавший CD, после чего встала и отправилась в свой номер. Ее программа на вечер была уже полностью составлена: принять очень горячую ванну, выпить отвар и залезть под одеяло с ноутбуком на коленях, чтобы написать репортаж и отправить его по электронной почте в редакцию. Основная часть развернутой статьи об истории лионской гастрономии была написана раньше, материалы тщательно готовились несколько месяцев, так что оставалось только придать форму последним результатам ее рейдов по местным заведениям. Лора не очень-то любила действовать в авральном режиме и всегда опасалась маленьких опозданий, которые, накопившись, в конце концов создавали трудности. Но она не смогла бы уснуть, пока не отослала все свои статьи.

Едва выйдя из гостиницы, Пако без колебаний направился к улице Мерсьер, к кафе *Eden Rock*, устроенному в частном особняке XVI века, где некогда располагался один из самых шикарных борделей города. Устроившись за барным столиком, он быстро пробежал глазами меню и без колебаний заказал двойной гамбургер с беконом и чеддером, картошку-фри, салат и бокал кот-дю-рона — ради местного колорита. Официантка объявила ему, что будет готово через две минуты. Он нашел ее очаровательной: вздернутый носик, темные кудряшки, насмешливые глаза, и, крутясь на своем высоком табурете, смотрел, как она удаляется. Декор тут вполне соответствовал тому, что стоило ожидать от мифологического представления о

Соединенных Штатах. Кроваво-красный молескин, темные панели и сверкающий алюминий. В глубине зала под самым потолком висела решетка радиатора от ярко-красной пожарной машины, настоящая модель «Форда» 50-х годов, сверкающий хром и профилированные округлости которой не могли не напомнить наивную, успокоительную и навсегда исчезнувшую эпоху процветания. По левой стене тянулась портретная галерея голливудских звезд, среди которых он узнал Хамфри Богарта, Лорен Бэколл, Джин Харлоу, Кларка Гейбла, Риту Хейуорт… Черно-белые рекламные фотографии, немного условные, но где игра света и теней была образцом равновесия.

Рядом со старой бензоколонкой, которая, казалось, была выдернута с автозаправочной станции, затерянной где-то в Небраске, стоял довольно грубо сделанный из синтетической смолы манекен, изображавший повара в колпаке и со скалкой, который более-менее карикатурно походил на Поля Бокюза. Решительно, даже этот опереточный салун не смог избежать лионского влияния. Пако позабавило это представление о Дальнем Западе в краю кнелей.

Музыка была довольно громкой, но он охотно еще больше усилил бы звук, чтобы по полной насладиться антикоррозийным отжигом группы «ZZ Top». Их хрипящий блюз вскоре сменился старой вещью «Ролингов», прежде чем уступить место пресыщенной гитаре Нила Янга, электрические занозы которой долетали аж до самых последних столиков под мускулистой картечью «Крэзи Хорс». Пако закрыл глаза. Он был в экстазе и ободрен так, словно наконец восстановил порванные связи с цивилизацией. Родившийся при первых судорожных рывках мадридской *мовиды*[77] в семье, которая раздиралась между бывшими ностальгирующими приверженцами франкизма и бывшими восторженными республиканцами, он в конце концов нашел свой собственный путь и спасение в любви к Христу и рок-н-роллу.

Заплутав где-то на Трассе 66[78], он вздрогнул, когда официантка побеспокоила его, поставив тарелку и столовый прибор. Гамбургер был размера, способного пробудить его пыл, и он погрузился в медленное и методичное жевание. Старательно поглотив все до кусочка, он облизал кончики пальцев, потом вытер их бумажной салфеткой, допил свой бокал красного и испустил удовлетворенный вздох. После чего взял в руки складной буклет с программой на октябрь, заглавная страница которого гласила: «*Eat, Drink and Live Music*». Анонсированные группы назывались: «Malabar Sextoy», «Inglorious Fonkers», «The Toc's», «No Daddy Sleep»… Наверняка группа Дафны неплохо

смотрелась бы посреди этой афиши. Он достал из кармана CD и бросил взгляд на его обложку. «Несиликоновые девушки» и впрямь не имели никакой надобности ни в чем искусственном, чтобы зажечь мужские взгляды. С никелированным грифом гитары *Fender Telecaster*, зажатым между грудей, Дафна дерзко демонстрировала свои пышные габариты, чувственную ухмылку и нагловатый взгляд отъявленной сердцеедки. Пако уже не помнил, как звали остальных исполнительниц, но за барабанными палочками в блестках и бирюзовой бас-гитарой они выставляли напоказ те же самые аргументы, что и их лидер: круглые бедра, полные плечи и бюсты, внушавшие желание впиться в них поглубже.

Фотограф поднялся на второй этаж, где находился концертный зал. И сразу же наткнулся на ответственного за звуковую аппаратуру — длинного худого верзилу, одетого в черное, которому он и доверил диск, уточнив, что это «суперновый концепт, скорее неопанковый трэш, гламурная тенденция», и что девочки будут рады зажечь в Лионе. Он больше ничего не добавил и ушел, многозначительно подмигнув ему на прощанье как сообщник, словно дело было решенное.

Потом он покинул кафе «*Eden Rock*», не пытаясь вновь увидеть официантку, поднял воротник над ушами и засунул руки в карманы парки. Он уходил с улицы Мерсьер с сытым желудком и довольный тем, что выполнил свою миссию. Оказавшись на площади Целестинцев, не доходя всего нескольких шагов до гостиницы, он гулко рыгнул, выпустив маленькое облачко пара с луковой отдушкой, которое упорхнуло и растворилось в ночной свежести.

16

Когда-то центральный лионский рынок был втиснут в дымящееся чрево квартала Кордельеров. Его здание, построенное в 1858 году по воле архитектора Тони Дежардена и всемогущего сенатора-мэра Клода Мариуса Весса целиком из стекла и металлических балок вместе с приделанным сбоку главным входом из тесаного камня, открыло свое наполненное нутро обжорам и сквознякам.

Признанный на заре 1970-х годов антигигиеничным и несоответствующим возросшим потребностям города, старый центральный рынок был снесен, а вместо него сооружена бетонированная автостоянка. Однако его рухнувший в туче пыли обветшалый остов XIX века оставил после себя в сердце жителей Лиона громадную пустоту. Доставщики на трехколесных грузовых мотороллерах, тележки торговок цветами, занемевшие спины грузчиков, слишком тесные буфеты, ящики из планок и плетеные корзины, ломившиеся от съестного, висевшая на крюках дичь, отмороженные рано поутру носы и сыры, плавившиеся от летнего зноя, все эти воспоминания навсегда ушедшей эпохи продолжали питать ностальгию старожилов. Но в этом городе, где некоторые говорят, что *«хорошую объедаловку можно устраивать себе хоть в течение всего дня, при условии, что она начнется еще накануне и продолжится до завтра»*, люди вскоре вновь обрели аппетит, пересекая Рону и наведываясь в импозантное остекленное сооружение на бульваре Лафайет.

Отныне этой функциональной современностью даже кичились, признавая, что новые условия труда и организации обслуживания вызвали новый прилив энергии. Лора Гренадье не могла обойти своим вниманием это святилище продовольственного совершенства. Неоднократно бывая здесь во время каждой из своих лионских командировок, она знала его малейшие закоулки, и ей даже удавалось помнить, кого как зовут. Но архивы журнала были бедны его достойными изображениями, так что следовало их обновить с помощью таланта Пако. Встав в несусветную рань, она увлекла за собой в поход и фотографа, чтобы он сделал серию снимков. Она хотела, чтобы фотографии как можно ближе показали прилавки, но при этом получились живыми и облеченными плотью.

В дурном расположении духа и еще толком не проснувшийся, Пако шагал рядом с ней по полупустым улицам и поминутно фыркал, слушая, как главред расписывает ему достоинства рынка. Без продуктов, происходящих из окрестных областей, лионская

гастрономия, разумеется, не стала бы столь богатой и своеобразной. Кулинарная история зависела также, а быть может и в первую очередь, от региональной географии. Листовая свекла[79] из Ампюи, синий лук-порей из Солеза, сыр ригот из Кондриё, испанский артишок из Волькс-ан-Велена, черные трюфели из Трикастена, рыба из Соны, говядина из Шароле, кресс-салат из Сен-Семфорьен-д'Озона, земляника с холмов и косогоров Лионнэ и выросшие там же в междурядьях лозы персики, куры из Бресса, груши из Шасле, лягушки и щуки из прудов Домба, голуби из Холодных земель[80], мед из Веркора или Ревермона, форель из озера Анси, яблоки с горы Пила, малина из Тюрена, розовый чеснок из Дрома, вина из Божоле[81] и Кот дю Рона[82], каштаны из Ардеша, орехи из Гренобля… Там было чем напитать оргиастические мечтания кутил и обжор, равно как удовлетворить утонченные желания гурманов.

Когда они вошли в здание Центрального лионского рынка, который нарекли престижным именем Поля Бокюза, Пако тотчас же сощурился, отреагировав на яркость освещения.

— Этого я и опасался… Неоновая гадость, я же тут только измучаюсь попусту, даже не представляешь как!

— Ты прекрасно справишься. Начинай снимать, я подойду, — бросила Лора, нарочито непринужденно облокотившись о прилавок продавца даров моря, чтобы заказать у него дюжину устриц.

— Не понимаю, как ты можешь глотать это на завтрак, — заметил фотограф брезгливо.

— За меня не беспокойся, я не знаю ничего лучше для поднятия настроения.

Она повернулась к нему спиной и, ожидая, пока ей откроют Жийардо № 5[83], стала поклевывать горстку литторин[84], которых продавец бросил ей в мисочку. Она нуждалась в благотворном воздействии йода, чтобы стереть воспоминания о ночи, населенной кошмарами. Полный глоток морской свежести и ощущение, будто она омыла себя накатившей волной, которая, быть может, смоет ее гробовые видения — разверстую могилу, похоронные венки и черные покрывала. Через несколько часов ей придется присутствовать на похоронах Жерома Тевене, а тут словно все идет своим чередом, как ни в чем не бывало.

Она проглотила свою дюжину устриц, ничем их не приправляя, ни лимоном, ни перцем, ни соусом винегрет с луком-шалотом. Взбодрившись немного, она достала блокнот из сумочки, сняла колпачок с ручки и двинулась по ближайшему проходу между рядами, чтобы сделать свой круг почета. Не торопясь осмотрела все прилавки и стенды, сравнила цены,

оценила усилия по презентации товаров, вступала в технические разговоры о способах консервации, засолки, охлаждения и заморозки, о секретах приготовления и о санитарных нормах, о дефиците некоторых продуктов. Вдалеке она видела Пако, который снимал завалы фруктов, охапки овощей, груды орехов, пучки колбас, стилизованные под вязанки хвороста, караваи хлеба, разложенные словно булыжники на мостовой. Похоже, он в конце концов нашел свой оптимальный ритм и был полностью поглощен работой.

Лора с удовольствием общалась с собственниками, приказчиками или продавщицами известных фирм, ставших настоящей эмблемой своих отраслей. Сыры предприятия «Ришар», колбасные изделия «Бобосс и Сибилиа», а также домовая кухня Гаста, кнели от Жироде и Маларта, птица от Клюне, рыба от Пюпье и, разумеется, эти моллюски, искушению которыми она всегда так противилась, проходя мимо лавочек Антонена, Леона, Мерля или Руссо… И при каждой встрече упоминались оба убийства: еле слышно или громогласно, с подробными комментариями. Некоторые сожалели, что не смогут присутствовать на похоронах Тевене, но обещали послать венок. Другие собирались ненадолго прервать работу и отправиться на прощальную церемонию: «Мы ему это точно должны…». Самые суровые были готовы без колебаний вернуть смертную казнь; не слишком словоохотливые говорили всего лишь, что приходится жить в гнусное время.

Это была целая вереница слезливых сожалений: «Нам будет его так недоставать», скорбных ужимок: «Он ведь был одним из наших», и испуганных гримас: «А теперь чей черед? Кто следующий?».

Через два часа Лора не выдержала и ушла на поиски Пако. Она обнаружила его склоненным над ковром бархатистых грибов, посреди которого он положил несколько веток с листьями.

Лора подошла к нему и постучала пальцем по циферблату своих часов.

— Ты видел, который час?

— А как, по-твоему, я мог это увидеть? — проворчал он. — Я же от видоискателя не отрываюсь!

— Сейчас уже без двадцати пяти одиннадцать. Похороны Жерома начнутся меньше чем через полчаса.

— Дай мне хотя бы две минуты.

— В итоге ты все-таки вошел во вкус!

— Обожаю натюрморты!

17

Это была трогательная церемония. Все прошло просто и искренне, почти по-семейному, несмотря на толпу, которая, не поместившись целиком в церкви, теснилась на паперти. Несколько представителей муниципального совета и палаты профсоюзов держались в правой стороне нефа, в большом количестве пришли собратья по профессии всех поколений, равно как производители и поставщики, среди которых Лора узнала кое-кого из рыночных торговцев, с которыми только что рассталась. Остальными были явившиеся по одиночке или небольшими группами безымянные клиенты, которые когда-либо сидели за столом Жерома Тевене. И приходившие в полдень завсегдатаи, и вечерние посетители сочли своим долгом добраться сюда, на холм Круа-Русс, чтобы воздать последние почести хозяину «Большого Пальчика».

Перед концом последней литании Лора украдкой ускользнула и пробралась к выходу, чтобы расписаться в книге соболезнований, открытой на пюпитре, обтянутом черным бархатом. Она оставила несколько ласковых слов для Сесиль, поскольку не была уверена, что сможет увидеться с ней по окончании церемонии. Возможно, тут начнется близкая к столпотворению толкотня скорбящих. Она не собиралась в этом участвовать, а еще меньше проталкиваться к семье усопшего, которая пожелала погребения в узком кругу где-то в Дофине́, в деревне, где покоились их далекие предки.

Сен-Брюно-ле-Шартрё — единственная барочная церковь в Лионе. Ее относительно строгая для постройки XVII веке архитектура с течением времени подверглась некоторым изменениям и добавкам. Лора подняла глаза к фасаду. Высокое застекленное квадратами окно было обрамлено с каждой стороны парой коричневых колонн, подпиравших треугольный фронтон, прямые линии которого были смягчены округлым балконом, а вершину увенчивала статуя святого в каменной нише. Журналистка никогда не была в этой зеленой части квартала Круа-Русс, но часто о ней слышала. Несколько месяцев тому назад именно здесь состоялись похороны усопшего Анри Югона, одного из наиболее привлекательных знатоков лионской жизни и скромного хранителя аутентичности бушонов.

Люди начали выходить из приходской церкви и рассредоточиваться вокруг фургона похоронной конторы. Когда между пилястрами входа показался гроб, Лора вздрогнула и с силой сжала руку только что догнавшего ее Пако. Вот тут-то она

и узнала силуэт Эрика Шевриона, стоявшего немного в стороне, в углу паперти. Его было легко заметить. Ресторатор был долговязым, худым настолько, что казался выше, чем был на самом деле, и отличался колючим взглядом, словно был готов укусить, прежде чем на него нападут. Все в этом сорокалетнем человеке с замкнутым лицом было сухим: костлявые руки, тусклая кожа, редкие волосы, его острый, словно только что заточенное лезвие, язык. Но под этой неприятной наружностью таился чувствительный и мягкосердечный человек.

На самом деле Эрик был робок и страдал от комплексов, которые мучили его с раннего детства. С помощью своей суровой оболочки он пытался защитить себя и противостоять миру. К счастью, и залом, и приемом клиентов занималась его жена. Полненькая, улыбчивая, она обладала вдобавок ловко подвешенным языком, а столько козырей сразу вполне позволяли ей удерживать Шевриона у плиты, чтобы клиенты не страдали от его нелюдимости. Когда ему случалось немного расслабиться, он проявлял язвительное чувство юмора, которое не всегда было понятно людям, и его вполне можно было принять за злоязычного бирюка. Чтобы разгадать его истинную природу, надо было общаться с ним почаще, да и знать его подольше — желательно с той поры, когда он был гораздо моложе, еще неотесанным юнцом. Возможно, именно это и связывало его с Тевене и Мандреном. Они были друзьями с детства, и все трое достаточно знали друг друга, чтобы не замечать свою несхожесть.

Когда начались расшаркивания и слезливые соболезнования вокруг вдовы, сирот, сестры и зятя покойного, Лора увлекла Пако вправо от главного входа.

— Здравствуйте, Эрик, как поживаете? — спросила она, вонзая свой зеленый взгляд в ускользающие глаза Шевриона, даже не успев оценить всю нелепость своего вопроса.

— А как я, по-вашему, должен поживать?

— Мне бы хотелось повидаться с вами при других обстоятельствах… Я собиралась заглянуть к вам, потому что, как вы и сами, наверное, знаете, ваш бушон относится к наиболее рекомендуемым заведениям города. Завтра во второй половине дня вам подойдет?

— Когда хотите… Я в любом случае никуда оттуда не денусь: работаю с семи утра до часа ночи!

Шеврион и в самом деле был трудоголиком, ярым перфекционистом, который никогда не считал свое время и посвящал бóльшую часть жизни тому, чтобы готовить блюда, от которых хотел добиться безупречности. Его паштет с корочкой из телячьей зобной железы и фуа-гра, равно как его кекс со свиными

ушами, соусом винегрет и с «фруктами нищего»[85], который стоил ему восторженного отзыва Лоры Гренадье.

— Ваше супруга не здесь? — спросила она.

— Нет, делом занята… Должен же кто-то за лавочкой приглядывать.

— Я уже не узнаю этот город, все так быстро переменилось… Жерома нам будет не хватать… Его уже нам не хватает… Да еще и Жиль вдобавок! Всего три дня назад мы были в «Моем Цыпленочке». Он открыл нам кухню, устроил нам пир… Смерть Жерома буквально подкосила его, но у него были прекрасные планы… Он мне говорил о новой торговой марке, которую вы собирались запустить все втроем, — решилась она соврать.

Лора сказала это, даже не успев подумать, и сама была удивлена тем, что позволила себе так увлечься, — это вырвалось у нее как-то само собой.

Реакция Шевриона была мгновенной. Его лицо скривилось еще больше. Челюстные мышцы задрожали, крылья носа запали. Лора испугалась, как бы ее совершенно импровизированная выдумка не показалась слишком грубой, но упрямо продолжила в том же духе:

— «Бушоны Пацанов — Бушоны Корешей»: отличная идея все-таки! — сказала она непринужденно, чтобы не казалось, будто она слишком напирает.

— Идей-то у нас полно появлялось всякий раз, когда был случай увидеться.

— Думаю, теперь все это уже потеряло актуальность?.. Досадно, вы вполне могли запустить что-нибудь…

Эрик Шеврион оборвал ее, чтобы скрыть раздражение:

— Наверное, сейчас не время и не место об этом говорить.

— Простите мне мою неуклюжесть… Но я не хотела быть бестактной.

— До завтра, — бросил ей ресторатор холодно и, сразу же отвернувшись, растаял в толпе.

Лору Гренадье это сбило с толку. Пако, стоявший у нее за спиной с растерянным видом, казалось, был смущен таким оборотом дела. Прежде ему доводилось видеть, как его начальница проявляла больше ловкости: ей удавалось завоевать доверие собеседника, никогда не теряя элегантности.

— Я ни на что не годна! Это и в самом деле вышло как-то неизящно.

— Жуть… — откровенно согласился фотограф. — Как слон в посудной лавке.

— А чего ты хочешь? Это все время вертелось на языке… Вот я и захотела побольше разузнать об истории названия.

— Ты что-то подозреваешь?

— А если создание нового бренда способно вызвать зависть и ненависть? Наверняка это не всем пришлось бы по вкусу…

— И думаешь, из-за этого можно убить? Со всем этим паскудным ритуалом: пластиковым мешком, веревкой… да еще и выручку спереть? Пф-ф, скажешь тоже! Малость притянуто за уши.

— Может, это всего лишь способ замаскировать настоящий мотив… Преступления с целью грабежа — это чтобы дальше не искали… Я убеждена, что кое-кто знает об этом гораздо больше, чем должен.

— А вон тот внизу… в самой глубине, рядом с тачками? Может, он мог бы нам кое-что рассказать?..

— Где это? Кто?

— Там, внизу, видишь, прячется.

— Туану́?

— Ну да… Видок у него не очень-то свежий!

18

Туану́ пристально смотрел на них некоторое время. У него был лихорадочно-возбужденный взгляд с каким-то пугающим блеском в глазах, который еще больше подчеркивала полуседая щетина. Он стоял скрестив руки и придерживая запахнутые полы слишком просторной брезентовой куртки, бо́льшая часть пуговиц на которой плачевно отсутствовала. На нем были пожелтевшие на бедрах джинсы сомнительного голубого цвета, парусиновые туфли на каучуковой подошве, выглядевшие как размокшие от дождя картонки, и только на одной его руке красовалась перчатка — из плохой узорчатой шерсти, обтрепанная на запястье. Лора и Пако незаметно протиснулись к нему через толпу и оказались рядом с фургончиком, к которому Туану́ привалился всем своим весом, словно опасаясь упасть.

— Сваливаем? — бросил он, понизив голос. — А то тут что-то псиной запахло…

— О чем ты? — спросила Лора.

— Да вон о том типе на углу, рядом с ограждением. От него легавым несет за десять шагов…

— Толстяк в кожанке? — удивился Пако. — Чего ты боишься?

— Да я по их дерьмовой повестке не явился… Прячусь уже третий день и в своей тачке сплю…

— С последнего раза? Это когда мы тебя на площади Менял встретили?

— Я тогда успел только по-быстрому заскочить к себе, схватил пару вещей и смылся… Но тут пришлось засветиться. Не мог я так поступить с Жеромом… Надо хотя бы побыть с ним чуток, проводить в последнюю дорогу…

Он перевел встревоженный взгляд на катафалк и вдруг резко повернулся и зашагал прочь. Не сговариваясь, Лора и Пако двинулись за ним следом в сторону бульвара Круа-Русс, где торговцы открытого рынка уже начинали сворачиваться и упаковывать свои товары.

— Может, не стоило соваться сюда, здесь слишком много народа, — забеспокоилась Лора.

Туану́ хмыкнул и еще больше ускорил шаг, бегло осматриваясь.

— Чем больше народа, тем меньше на меня внимания обратят. Не бойся, у меня есть привычка.

— Где же ты был в эти последние дни?

— То там, то сям… На подземных автостоянках, и еще я знаю тихие тупички в промышленных зонах… Только вот наличных у

меня при себе было маловато, а сейчас вообще ни гроша не осталось… Банковскую карту я дома забыл, но мне туда лучше не возвращаться… Мусора, должно быть, меня там поджидают… И еще бензина совсем чуть-чуть осталось на разъезды…

— Мы можем тебе чем-то помочь?

— Да не очень-то многим… Разве что душ принять, а то от меня уже вонять начинает.

— А как ты насчет поесть хорошенько, силы подкрепить?

— Я не прочь. Уже осточертело жрать всухомятку у себя в драндулете.

— У меня есть хороший адресок. Это тут неподалеку, на улице Бельфор: «Ткач и Пацаны».

— Я его знаю… Может, слишком шикарно для меня: сама видишь, какой у меня вид…

— Начхать, — постановила Лора. — Раз ты голоден, значит, дело серьезное.

Дойдя до Большого Камня[86], отмечавшего конец бульвара, они свернули налево и направились прямо к бушону. Обслуживание только начиналось после перерыва, посетителей было еще совсем немного. Их устроили в маленьком помещении справа от главного зала. У Пако округлились глаза, как у ребенка в Рождество. Сотни часов — с маятником, с кукушкой, ходиков, картелей, карийонов, будильников — украшали здесь оклеенные обоями в цветочек стены, что вкупе с разномастной мебелью еще больше добавляло кичевости этому убранству лавки старьевщика. Старинные вещи из коллекции ар-деко соседствовали тут с моделями 1950-х годов в пластиковых футлярах под дерево, а рекламные образцы психоделической эпохи висели вперемешку с более классическими, круглыми или квадратными формами — деревянными, пластмассовыми или металлическими. Фотограф сразу же достал маленький аппаратик, который всегда носил в кармане на случай, если ему вдруг придет охота срочно сделать снимок. Он пришел на похороны без своей техники, но старенькая, купленная в комиссионке «Лейка» была идеальным решением, чтобы снять что-то экспромтом, только ради удовольствия запечатлеть воспоминание, не заботясь об эстетике. И пока Лора с Туану́ изучали меню, он успел сделать несколько фото на скорую руку.

— Я, пожалуй, начну со спинки кролика на подстилке из шпината и поленты, — сказала журналистка, сглотнув слюну, — а еще попробую нежирное филе с пюре из земляной груши, лука-порея и кусочками каштанов.

— Для меня это слишком изысканно, — проворчал Туану́. — Мне бы что-нибудь посущественнее, чтобы брюхо плотнее набить.

— В таком случае тебе стоит взять два блюда: большую порцию жаркого из задней ножки ягненка с картошкой и грибами и ромштекс с макаронной запеканкой, а к этому хороший кусок сыра — и будешь сыт.

— Это подойдет.

— И вот еще, держи, пока не забыла, — шепнула она, просунув бумажку в пятьдесят евро под его салфетку.

— Я парень гордый, но… не откажусь! И верну.

— Мне не к спеху, так что не бери в голову.

Трапеза протекала будто в кругу близких друзей. Только Пако время от времени вскакивал, чтобы сделать фото. Аппарат словно жег ему пальцы. И он никак не мог противиться притягательности обстановки, прямо-таки кишевшей множеством живописных деталей. Там потолочные светильники, сделанные из бутылок с отрезанными донышками, чуть дальше рекламный плакат и гравюры на стенах, граненый шар, светящаяся вывеска, их собственное застолье, отраженное в большом зеркале… Лора наблюдала за ним, не делая ни малейшего замечания, а также дожидалась, чтобы Туану́ оклемался немного, прежде чем донимать его вопросами:

— На что ты надеешься, скрываясь таким образом?

— Что легавые найдут убийцу и оставят меня наконец в покое… конечно, если им, идиотам, это удастся!

— Учитывая масштаб, который приняло дело, не думаю, что они спят. Наверняка уже с ног сбились…

— Для репутации Лиона это настоящая катастрофа, так что у них нет выбора! — подлил масла в огонь фотограф, набрасываясь на свиную корейку под морковным муслином, который уже начал остывать.

— Пако прав, — согласилась Лора. — Это для всех невыносимо. И для полиции, и для жителей… Здешняя атмосфера уже становится непригодной для дыхания, сегодня утром на рынке я сама это хорошо прочувствовала.

— А я пока предпочитаю не подавать признаков жизни… как говорится!

— Только что в церкви я говорила с Эриком Шеврионом…

— Да, я вас видел. Ну и занудный же тип!

— Это не значит, что он плохой. Может, у него были причины стать таким…

— Сухарь, только тоску нагоняет. На дух его не выношу.

— Я задала ему несколько вопросов по поводу их проекта, той новой марки, которую они вместе придумали и хотели запустить — Жером, Жиль и он… Ты был в курсе?

— Насчет этого их мудачества, «БПБК»?

— «Бушоны пацанов — Бушоны корешей»… Идея смешная, но у меня впечатление, что тут было еще кое-что… Шеврион не захотел об этом говорить, видно было, что ему не по себе.

— Такой уж он говнюк. Я даже не знаю, зачем двое остальных — упокой, Господи, их души — втянули его в эту историю. Вначале все затевалось просто шутки ради, чтобы посмеяться над официальными марками, где идет вечная грызня между собой. Всего лишь для того, чтобы дать им понять, что они сами себе хозяева, а вся эта ерунда яйца выеденного не стоит. Что работать можно и совсем по-другому…

— То есть третье наименование планировалось только для того, чтобы запутать гастрономические справочники?

— Вроде того. Жером даже хартию писать начал… о новом способе «бушонствовать», как он это называл. Жиль к этому вообще всякую дурость добавил, что-то несусветное: дескать, обязательно надо, чтобы в каждом бушоне завели колоды карт, мол, должны же люди перекинуться в картишки после еды, а еще пианино или аккордеон, чтобы гулять всю ночь напролет; и еще кучу предложений того же пошиба, только чтобы народ раззадорить, наделать вокруг них шума и… подкинуть дровишек в огонь!

— А помнишь, слухи ходили о каком-то слегка мафиозном типе, который года три назад пытался запугивать некоторых рестораторов? Что ты об этом можешь сказать?

— Так он уж наверняка рыб собой кормит на дне в марсельском порту или на нарах гниет… Его с тех пор тут больше не видели. Хотя поди знай…

— Возможно, это был какой-то старый конфликт, — сказала Лора, подливая моргона в бокал Туану́. — Просто вылез сейчас на поверхность.

— Мне незачем в это соваться… Пока не хочу быть замешанным в эту дрянь. Пускай они все меня позабудут, сколько бы их там ни было. Я ведь даже не знаю, что со мной будет… Ни друзей, ни работы, ни крыши над головой… В полном дерьме!

— В этой профессии у тебя есть будущее. Ты ведь кучу всего умеешь, верно?

— Ну да.

— Твоя чечевица в сливках настоящее чудо. Впрочем, раз Жером решился доверить тебе ее приготовление, значит, она у тебя выходила лучше, чем у него. А уж это не пустяк!

— Да, верно, — согласился Туану́.

— Ты, кстати, так и не рассказал, как ее готовишь. Наверняка там есть какой-то секрет…

— Ну…

— Не хочешь им со мной поделиться?

— Не настаивай, Лора. Секрет, он и есть секрет, хотя и очень простой… Но я его в могилу с собой заберу!

19

Пресса опять поддалась своей обычной склонности к избирательной амнезии: оба убийства отныне были изгнаны с первой полосы газет на вторую. Статьи по большей части упоминали о том, что расследование топчется на месте, да в который раз мусолили хронологию событий, не добавляя к ней никаких новых элементов, кроме малозначащих свидетельств соседей. Отныне все первые полосы были посвящены исключительно Жуниньо, мифическому футболисту, который способствовал триумфу лионского «Олимпика» между 2001 и 2009 годами. Непререкаемый мастер штрафного удара, один из самых больших специалистов подсечки в истории кожаного мяча, герой, окруженный ореолом семи титулов чемпиона Франции, шести Кубков чемпионов и Кубка Франции, автор сотни голов в пользу лионского «Олимпика», Жуниньо намеревался окончательно завершить свою футбольную карьеру. Для него пробил час ухода на покой, и на местном телевидении, равно как на канале клуба, этому событию был посвящен специальный вечер. Уход того, о ком жители Лиона до сих пор сожалели, должен был отметить юбилейный матч, который собирались транслировать напрямую из бразильского клуба «Васко да Гама». Некоторые бывшие игроки лионского «Олимпика», а также президент Жан-Мишель Ола отправились по этому случаю в Рио. Из-за разницы во времени трансляция должна была состояться около 23 часов. Событие из-за своей значительности грозило стать темой всех разговоров.

Пако сложил газету и пожалел о приглашении на ужин, которое приняла Лора. Сесиль Франжье настояла, чтобы они пришли как раз в этот вечер, так что ему, к несчастью, не удастся насладиться футбольным торжеством. И хотя он был ревностным болельщиком мадридского «Реала», но все же мог оценить по достоинству исключительных игроков, которые прославили себя под другой эмблемой.

Когда журналистка спустилась к нему в большой холл отеля гостиницы, пощелкивая каблуками своих ботиночек, Пако понял, что день будет спортивным, без пауз и перерывов. Лора слишком задержалась на намеченной программе и больше не хотела, чтобы ее захлестывало драматической реальностью последних дней. Пако покорно последовал за ней, что ему вообще-то не было свойственно, скорее наоборот, чаще всего он проявлял себя несколько вялым строптивцем.

Сначала они направились к подъему Шмен-Нёф на склоне

холма Фурвьер, куда взгромоздился ресторан Кристиана Тетдуа. Его заведение было устроено в квартале Антикай, на территории бывшей больницы, перестроенной и полностью изменившей свое назначение после двух веков честной службы. Лора непременно хотела, чтобы этому ресторану было уделено место в следующем номере. Помимо Матьё Вианне она предполагала воздать почести еще двум звездным шефам, сделав особую врезку сразу после материалов, посвященных бушонам, чтобы напомнить в случае надобности, что в Лионе есть престижные повара и вне созвездия Бокюза.

Прием был как нельзя более симпатичным. Тетдуа, отвечая на вопросы интервью, оказался словоохотлив, у него вообще был хорошо подвешен язык. Он даже выдал кое-какие из своих секретов, дал попробовать новые блюда и указал Пако интересные перспективы для съемки — от широких окон или с террасы, возвышавшейся над всем городом. Панорама была величественной, блюда безупречно изысканные, дизайн обстановки и посуды подобран со вкусом; Лора очень приятно провела там время.

Пако тоже расслабился. Прессé из фуа-гра с кремом какао и слегка отваренной с кардамоном грушей, за которым последовали жаренное на углях седло косули со сладким корнем[87] и мильфёй[88] с овощами, вымоченными в соке лесных орехов, победили его утреннюю хандру. Отныне все пошло гораздо лучше. Фотограф сразу же сделал очень хороший портрет шеф-повара в белой куртке, выделив сине-бело-красную кайму на воротнике, которая свидетельствовала о его звании *Лучшего Работника Франции*, полученном в 1996 году. Всегда осторожная с избытком калорий, Лора протестировала морские гребешки в черно-белом исполнении[89], чоризо[90] с чернилами каракатицы, а еще пюре с грибами и шафраном.

Остаток дня был посвящен тщательно отобранным мастерам-изготовителям: пекарям, сыроварам, колбасникам, владельцам домовых кухонь, пирожникам, кондитерам… Они даже не успели встретиться со всеми, но Пако взялся пополнить список в одиночку за несколько дней. Были и другие налеты на мелкие ресторанчики, откуда Лора выходила немного разочарованной довольно средним качеством этих «машонов»[91].

Но когда они уже входили в свою гостиницу, чтобы немного привести себя в порядок перед тем как отправиться на ужин к Сесиль Франжье, журналистке захотелось заглянуть в бушон «Ножка или Бедрышко», который специализировался на раках и лягушках. Но едва переступив порог заведения, они сразу же почувствовали глухую враждебность.

— А, парижанка явилась!

— Какой прием! — отозвалась журналистка, изобразив недоверчивую улыбку.

— А как я, по-вашему, должен вас привечать? Я ведь забывчивостью не страдаю!

— Простого «здравствуйте» было бы достаточно.

— А вы помните вашу статью «Лион: былой столице галлов не хватило баллов»?

— Название не такое уж плохое, уступаю его вам.

— Да плевать мне на название! Я содержание до сих пор переварить не могу!

— Я уже не помню точно, что именно написала… Это ведь было два-три года назад, не так ли?

— Так я вам освежу память: «Водянистый рак размазан внутри по панцирю, и, что еще досаднее, у его мяса консистенция гигроскопической ваты…» А вот еще того пуще: «Даже мертвых лягушек надо готовить с бóльшим уважением и энтузиазмом…»

— Ну раз вы так утверждаете, значит, это точно я написала, — согласилась Лора.

— Там ваша подпись была!

— Стало быть, мне хватило смелости… Но я сожалею, если причинила вам неприятности.

— Неприятности?.. Да вы навредили нам… Клиентура сократилась на тридцать процентов!

— Я всегда была искренней и честной в своих суждениях, — возразила она спокойно. — И говорю то, что думаю, без всякого расчета, и никогда ничего никому не обещаю… Я не из тех, кому удается быть тепловатым и сдержанным. Мне либо нравится, либо нет.

— Ну что ж, тут мы похожи! И вы мне не нравитесь… совсем!

— Однако сегодня я вернулась сюда, чтобы самолично проверить: что же у вас изменилось за это время? В таком специализированном бушоне, как ваш, изменения не сразу бросаются в глаза. Мне сказали, что качество заметно улучшилось… Если все так и есть, я готова первой засвидетельствовать это и исправить свое первоначальное суждение.

— Дожидаетесь, чтобы я умер, и сплести мне лавровый венок?

— Не принимайте все так трагически. Если здесь стало хорошо, об этом все узнают…

— В день, когда меня найдут задушенным?

20

Как только стемнело, двойная гостиная Сесиль Франжье согрелась в янтарном свете хромированных торшеров, помещенных по обе стороны каждого из двух обтянутых небеленым льном диванов. Несколько спотов неброско выделяли пастельного цвета панели, а висячая ажурная люстра покрывала мелкими световыми штришками стол из дерева с красивыми прожилками; все вместе создавало уютную и радушную атмосферу, где было приятно находиться. Мало кому хотелось подойти к высоким окнам и полюбоваться текущей внизу Соной.

Пьер Франжье, как предупредительный хозяин дома, хотел подать Лоре и Пако аперитив, пока Сесиль хлопотала на кухне, разогревая слоеные птифуры.

— Два стакана газированной воды, и все? Вы уверены, что не хотите ничего покрепче? — спросил он их.

— Уверяю тебя, все превосходно… Ночи сейчас короткие, я не выдержу сегодняшний вечер, если начну пить.

— Ну, тебе виднее! В таком случае, может, хотя бы на это согласитесь? — спросил он, доставая пакетик с фисташками из ящика стола.

— Охотно, — откликнулся фотограф.

— Нет, спасибо. Но я знаю, что у Пако слабость к орешкам, — ответила Лора насмешливо… — И он постоянно упражняется!

Тут к гостям вернулась Сесиль, неся на подносе из оргстекла хорошенько подрумяненные птифуры.

— Надеюсь, ты не слишком устала, готовя этот ужин? — спросила с тревогой Лора.

— Не беспокойся. Когда я готовлю, это меня расслабляет, да к тому же нельзя стоять на месте, надо двигаться вперед. Впрочем, я скоро вернусь в магазин, надо уметь возвращаться к жизни… Сегодня днем я ходила в полицию, дала показания. Все равно что через перевал перейти. Откровенно рассказала им обо всем, и стало легче. Теперь пускай делают свою работу…

Журналистка слегка кивнула в знак согласия.

— Быть может, но, пожалуйста, дорогая, — не напрягаясь… — сказал ее муж ласково. — Ничто ведь не торопит… Я и один могу заниматься магазином столько времени, сколько понадобится.

— И то правда, — заметила Лора. — Тебе стоит поберечь себя, и к тому же… эта тема… наверняка она будет регулярно всплывать в разговорах с клиентами. Так что пока, быть может, лучше тебе еще некоторое время остаться в стороне.

Пьер Франжье воздел руки к балкам потолка, словно призывая небо в свидетели:

— Даже не представляешь, Лора, как ты верно подметила. Увы, такт не у всех является достоинством *number one*[92]. Но не будешь же их поминутно обрывать… К тому же с профессионалами, с хозяевами ресторанов, совсем другое дело. Им требуется выговориться, забыть свои страхи, и я их понимаю! Но вот забавное совпадение — случился этот матч в Рио… как раз, чтобы сменить тему. Впрочем… вы сами-то любите футбол?

Вопрос был задан исключительно Пако, и это привело Лору в раздражение, несмотря на ее полнейшее безразличие к этому виду спорта.

— Обожаю! Это потрясающе! — откликнулась она.

Смущенный фотограф признался, что он ревностный болельщик мадридского «Реала», но все же уточнил, что в некоторых случаях ему случается болеть за «Барсу».

— А я, как вы понимаете, болею за лионский «Олимпик». Это как с Сесиль: так всегда было и всегда будет… Но в течение десяти лет Жуниньо был нашим «Королем Лиона»! Если это доставит вам удовольствие, можете остаться после ужина. Посмотрим матч все вчетвером.

На секунду Пако вспомнил крохотный телевизор, затерявшийся на комоде в его гостиничном номере. По сравнению с плазменным экраном последней модели, рядом с которым он сейчас сидел, эта безделушка показалась ему еще более несуразной.

— Очень любезно с вашей стороны, от такого предложения я не в силах отказаться. Всегда приятнее разделить знаменательное событие с собратом-болельщиком.

Лора удержалась от кривой ухмылки, а Сесиль просто предложила перейти к столу.

На большом керамическом блюде, поставленном прямо в центр светового пятна от люстры, крапчатого из-за ее прорезей, был щедро выложен тажин[93] из ягнятины, чьи сладковатые и пряные пары наполнили комнату приятным запахом. Лора не преминула сделать комплимент поварихе за тающее во рту мясо, за изысканное сочетание ароматов и за то, что отлично протушенные овощи сохранили прекрасный внешний вид. Их явно добавляли к кушанью с пониманием: сначала более твердые, затем более мягкие, от картофеля к луку через кабачки и морковь, так что равновесие текстур было безупречным. Завязался разговор об использовании *вока* не только для того, чтобы быстро обжарить продукты на сильном огне, но также чтобы томить их на слабом — как сделала Сесиль с этим блюдом.

— Готовила час-два?

— Можешь смело считать все три, причем на медленном огне! На самом деле тут очень важно, чтобы ароматы успели как следует пропитать мясо, овощи и соки, которые при этом выделяются.

— Но обычно всегда забывают, что мясо ни в коем случае нельзя повреждать, необходимо разрезать его правильно. А этого невозможно добиться без хороших ножей!

Последовало долгое изложение истории семейного ножевого производства, о его овернских корнях, о трудностях, с которыми пришлось столкнуться в 80-е годы, когда многочисленные клиенты обратились к товарам более низкого качества, и о перепрофилировании цеха в магазин, с тех пор посвященный искусству сервировки стола и всему, что с этим связано. А успехом этого преображения он был обязан исключительному таланту и настойчивой работе Сесиль. Лора уже знала эту историю наизусть, так что слушала ее лишь вполуха. В конце концов хозяйка дома прервала своего мужа, чьи объяснения могли затянуться до бесконечности.

— Ладно, если вы больше не хотите тажина, я вернусь на кухню и приготовлю десерт. У меня есть для тебя сюрприз, Лора!

— Вот как! Специально для меня?

— Да, я знаю, что ты от этого без ума.

— Я люблю столько всего, что мне будет нелегко догадаться.

— Чтобы его не испортить, мне понадобится немного времени, но все будет готово еще до начала матча, будьте спокойны.

— Я помогу вам убрать со стола, — предложил Пако.

И фотограф игриво последовал за Сесиль, подражая театральной угодливости официантов из больших ресторанов. Поставив себе на предплечье две тарелки, он ринулся на кухню с криком: «Поберегись, горячее!» В столовую донесся звон бьющейся посуды, вырвавшееся по-испански ругательство, затем сожаления и неуклюжие извинения, пытавшиеся сойти за дипломатичные, которые виновник мямлил по-французски. Бархатные брючки Сесиль, а также плиточный пол были заляпаны соусом тажина и остатками овощей, скользившими вниз по ткани. Пако был энергично отправлен обратно в гостиную, и Сесиль твердо попросила, чтобы ее не беспокоили *ни под каким предлогом*. Ей предстояло в одиночку устранить ущерб, и она желала немного спокойствия, чтобы сосредоточиться на продолжении.

Ее муж встал из-за стола, включил телевизор и пригласил гостей присоединиться к нему: «В такие моменты, — сказал он

вполголоса, — лучше сделать так, чтобы о тебе забыли». Сконфуженный Пако опустился на один из диванов рядом с журналисткой, которая время от времени бросала на него мрачные взгляды.

Специальная передача была посвящена карьере Жуниньо. В смонтированной подборке показали Топ 20 самых невероятных штрафных ударов, которые прославленный игрок пробил, играя за лионский «Олимпик».

— Для типа, который бьет без помощи рук, он довольно одарен, — прокомментировала Лора.

Пако не осмелился ответить, все еще стыдясь за свою неуклюжесть. Что касается Франжье, то он уже не слушал своих гостей.

— Да этот малый настоящая пушка! — продолжила журналистка. — У него очень красивые глаза, страшно сексуальные губы, довольно круглые и весьма крепкие ягодицы, широкоплечий и мускулистый торс, мощные руки…

— Он женат, у него три дочери и вообще живет в Бразилии, — прервал ее фотограф.

— Ничего такого, что помешало бы просмотреть все меню! Впрочем, остальные тоже неплохо сложены… Но у них нет такого лица, такого взгляда. В нем есть что-то неиспорченное, ни малейшей червоточинки!

— В бразильском клубе «Васко да Гама», куда он перешел, чтобы закончить свою карьеру, ему платят всего двести шестьдесят евро в месяц, едва больше, чем минимальная зарплата, чтобы финансово не подвергать его опасности…

— Джентльмен с телом, о котором можно только мечтать. Обожаю его.

Теперь брали интервью у тренера лионского «Олимпика», который заодно прокомментировал и архивные видео, показывающие исключительные достоинства «маэстро штрафного удара». Слышно было, как он восторгался этим знаменательным матчем и отмечал «прекрасное возвращение Жуниньо».

— А почему «возвращение»? Он куда-то уходил?

— Лора, это просто невыносимо! — бросил Пако с раздражением.

— Я просто интересуюсь, вот и все…

Тем не менее журналистка с искренним интересом выслушала похвалу лучшему игроку 2009 года, забившему гол в конце своей последней игры за лионский «Олимпик», который заодно стал его сотым голом. На трибунах и на поле эмоции были вполне ощутимы. Клуб упрашивал его остаться у них еще на год, и было очевидно, что игрок покидал Лион с сожалением. На

скамьях стадиона *«Пацаны-Плохиши»*[94] нерушимо верные болельщики затянули гимн во славу капитана: *Жуниньо, ла-ла, ла-ла-ла*.

Лора и Пако услышали словно эхо в гостиной: это вернувшаяся с кухни Сесиль подхватила во весь голос слова песни. Затем она подала под их ошеломленными взглядами четыре глазированных «купола» — полукруглых пирожных с шоколадным покрытием, начинкой из кофейного крема и донышком из имбирного печенья «спекулас»[95].

— В чем дело? Я что, обязана любить только оперу? — спросила она, смахнув слезу с уголка глаза.

21

Во взятом напрокат японском седане пахло новым пластиком. Это была одна из тех моделей, что начисто лишены обаяния и собственного характера: трехдверная, белого цвета с пастельной обивкой и электронными аксессуарами — столь же выпендрежными, сколь и ребяческими.

Пако вел медленнее, чем если бы был один. Он знал, что Лора терпеть не могла машины, и хотел ее поберечь, ловко и точно вписываясь в каждый поворот. И все-таки она получила водительские права благодаря невесть какому счастливому стечению обстоятельств, однако так ни разу ими не воспользовалась. Документ с тех пор был столь удачно «положен на место», что она даже не могла его отыскать. Чтобы передвигаться в случае надобности по Парижу, ей было достаточно метро, автобуса или прокатного велосипеда. Она редко позволяла себе поездки на такси. А что касается командировок, которые уводили ее за кольцо бульваров, то она полагала, что поезд и самолет были изобретены как раз для того, чтобы ими пользоваться, и не было никакой причины терять половину своей жизни, вцепившись в руль. Теория, конечно, была грубоватой, легкомысленной и чуточку снобистской, но она ею вполне удовлетворялась.

— Пожалуйста, Пако, ты не мог бы сделать потише?

Фотограф безропотно убавил звук, по-прежнему сосредоточенно глядя на линию горизонта. Через какое-то время Лора повернулась к нему и спросила своим самым обольстительным голосом, пытаясь скрыть сильнейшее раздражение:

— А тебе не трудно совсем выключить?

Пако подчинился, на всем лету прервав гипнотическую петлю дешевого техно.

— Вроде было не так уж громко, — заметил он озадаченно.

— У меня все Туану́ из головы не идет. И опять вспоминаю Жиля Мандрена, ведь пока даже неизвестно, когда будут похороны, а мне никак не сообразить, смогу ли я на них присутствовать. Прямо наваждение какое-то…

— Понимаю.

— Но несмотря ни на что, надо продолжать работу. А это не так-то просто… Завтра вечером мы возвращаемся, но тебе придется сгонять сюда еще раз, одному, чтобы закончить портреты производителей и поставщиков, которые мы дадим во врезках.

— А ты не поедешь?

— Ты прекрасно справишься и без меня. У меня слишком много работы, надо вовремя подготовить выход следующего номера… К тому же я их и так всех знаю, мне вовсе не обязательно опять с ними встречаться… Приготовлю тебе список с именами, адресами и телефонными номерами, чтобы ты мог договориться о встрече.

— И когда я должен сюда вернуться?

— После того как спасешь мне фотосессию с морскими гребешками. Дафна, конечно, нашла фотографа на замену, но я предчувствую, что он окажется середнячком…

— Ну с чего бы ему запороть съемку? Совершенно не обязательно, — успокоил ее Пако.

— Быть может, но я не хочу сесть в лужу и поэтому предпочитаю сыграть на опережение.

— А этих своих кустарей и умельцев, ты их как хочешь?

— Некоторые из них были удостоены почетного звания «Лучший работник Франции»… Я их представляю себе в рабочем костюме, и чтобы на самом виду был воротничок, окаймленный трехцветной лентой.

— Не беспокойся, я свое дело знаю.

— Да, но это всегда важно — подчеркнуть превосходную степень. Большинство из них крепко вкалывали и до сих пор продолжают работать как проклятые. Надо отдать им должное… Насчет мясников: постарайся посетить «Мясную торговлю» Андре, меня особенно интересует отец, глава семьи Баронье; затем Эрик Коше, он родом из Бресса. Касательно «Центральных мясных рядов» — сделай мне фото Самюэля Перье и Надеж Жиро; оба супруга перед разделочной колодой — такое все-таки увидишь нечасто… И Мориса Тролье с сыном Алексисом, которому он сумел передать любовь к своему ремеслу. Не забудь усы Анри Менье, потрясающего умельца. Короче, только люди, страстно увлеченные своей профессией. Было бы идеально, если тебе удалось бы сделать настоящие портреты этих мастеров своего дела.

— Непременно, — иронично усмехнулся Пако.

— А почему нет? Это ведь настоящее искусство — уметь разделать мясо. Нарубить, отсечь лишнее, очистить от жира и сухожилий, удалить кости, надлежащим образом нарезать: настоящая ювелирная работа… Как-нибудь при случае я тебе объясню.

— Фотографировать мясо — настоящая каторга. Намучаешься. Я тебе результат не гарантирую.

— Я знаю, что ты сотворишь чудо!

— Постараюсь, хотя нет ничего более безжизненного, чем кусок мяса, к тому же красные тона могут быстро утомить. Тут очевидно, что мизансцены ограничены, ничего особо гламурного. И надо чертовски позаботиться об освещении, иначе на картинке все будет выглядеть тухлятиной.

— А меня, например, всегда волновал вид спинной части говяжьей туши с тонкими прослойками жира, которые выглядят словно серебристая паутина, или каре ягненка, его розовая мякоть…

Доехав до ворот Бурк-ан-Бресса, они свернули на другую департаментскую дорогу и углубились в сельскую местность. И наконец через десяток километров прибыли на ферму некоего птицевода, по забавному совпадению звавшегося Делуазо[96], специалиста по разведению бресских кур на свежем воздухе, что было признано *био*продукцией; а вдобавок он еще и готовил курятину по старинке. Хозяин встретил их с радостью — статья в «Гастрономических радостях» была для него знаком признания, на которое он давно надеялся. Визит проходил как и подобало, следуя привычному протоколу: колпаки и бумажные гигиенические маски, бахилы поверх обуви, поучительные речи у каждого места, где птицу забивали, ощипывали вручную и всухую, после чего готовили, а также острые вопросы и откровенные ответы.

Проскочив бегом через лаборатории, они чуть дольше задержались в зонах разведения и получили право на длинный отчет о разделении птиц по возрасту и размеру, о контроле за их развитием, откормом на основе кукурузного зерна в закрытой выгородке, называемой клеткой, за их окольцовкой и обрезкой когтей. Пако беспрестанно щелкал фотоаппаратом, стоя в траве на коленях, чтобы быть поближе к курам, и в конце концов весь покрылся пухом.

Делуазо пригласил их проследовать в свой кабинет. Предложил им взять несколько рекламных буклетов и, не удержавшись, похвастался дипломами и прочими трофеями, полученными на конкурсе лучших бресских птицеводов «Слава Бресса». Лора остановилась перед висящим на стене карандашным рисунком — поясным портретом в рамке красного дерева, изображавшим элегантного господина XIX века. Бородка клинышком, густые брови, лоснящаяся шевелюра, вздернутый кверху подбородок — этот экзальтированный дворянчик буквально царил над письменным столом хозяина.

— Ваш предок? — спросила заинтригованная журналистка.

— О, нет: перед вами самый блистательный защитник бресской курицы, выдающийся поэт Габриэль Викер, дважды

удостоенный премии Французской академии.

— Никогда о нем не слышала.

— Он умер в одна тысяча девятисотом году, и поверьте, такого творца больше не будет. Послушайте-ка это милое стихотворение! — сказал он, схватив со стола маленький томик в потертом кожаном переплете, и ему не понадобилось долго его листать, чтобы найти текст, который он и без того явно знал наизусть. — Только вслушайтесь! Это называется «Пулярка»:

Наивное Бресса дитя,
Краса и услада для пира,
Зачем облачили тебя
Тончайшею ризою жира?
Наперсница всех толстяков,
Которыми край наш богат,
Почтить тебя каждый готов,
И всякий нахваливать рад!

В дальнейшей веренице рифм поминались: вино поммар, почтенное пузо, поедатели кукурузных лепешек и грех чревоугодия. Он читал, даже облизываясь от удовольствия, и его несло вплоть до последнего четверостишия, которое он закончил, прищелкнув языком:

Любовь мою не одобряя,
Кюре меня должен хулить,
Но я, о пулярка младая,
Клянусь тебе верность хранить!

Лора и Пако пришли в восторг, неуклюже рассыпавшись в подобающих комплиментах, но Делуазо, чьи побагровевшие щеки выдавали искреннее волнение, не сообразил, что это просто вежливость, и с ходу предложил им прослушать оду Викера «Каплун», тоже состоявшую из дюжины четверостиший. Они еле отговорились срочной встречей в Лионе, сослались на долгий путь, но пообещали вернуться. Делуазо отпустил их с сожалением и, когда машина покидала двор фермы, все еще держал открытую книгу в руках.

Они подождали, пока не отъедут на несколько десятков метров, и громко расхохотались.

— Еще немного, и на нас обрушился бы весь птичий двор! — поперхнулся от смеха Пако, включая радио.

Он воспользовался чеканным ритмом отрывка техно

трехлетней давности и сымпровизировал, довольно неплохо подражая рэперам-латиносам из испанского Гарлема, несколько од в честь свиньи, индюшки и ежа, а Лора прыскала от смеха на каждой из рифм, пристойность которых становилась все более сомнительной. Ей уже казалось, что она вот-вот задохнется, а фотограф забирался все дальше и дальше, пока совсем не хватил через край, описывая животных в ситуациях, граничивших с категорией «только для взрослых».

Так и не дождавшись упреков, Пако прибавил газа, а с приближением к лионским пригородам увеличил громкость радио. Метеопрогноз предрек легкое потепление, спрыснутое мелким дождичком, из информации о положении на дорогах следовало, что на северной объездной дороге наблюдается небольшое замедление хода. После чего начались новости — с сообщения, по поводу которого не было сделано никаких новых уточнений, а если судить по тону диктора, его крутили по кругу с самого утра: Эрик Шеврион, владелец бушона «Старый очаг», был найден мертвым в заднем помещении своего ресторана.

22

— Ну давай же, возьми трубку!

В новостях сообщали крайне мало подробностей. Лора пыталась узнать больше на других местных частотах, но была вынуждена признать, что одни и те же короткие сообщения повторялись везде: третья жертва, третий бушон, серия смертей продолжалась. И это все.

Жан-Филипп Рамо ответил в последний миг, как раз перед тем как включился его автоответчик.

— Да, я слушаю.

— Привет, это Лора. Не помешала?

— Привет.

— Я только что узнала насчет Эрика Шевриона… Ужасно!

— Как всегда.

— Ты… ты все еще следишь за этим делом?

— Разумеется.

Пако, сосредоточившийся на дороге, изобразил довольную улыбочку, правда, еле заметную, чувствуя, что Лора в замешательстве. Рамо был холоден, по крайней мере не слишком разговорчив. Но она не позволила себя смутить и решила сменить стратегию:

— Тебе знакома аббревиатура «БПБК»?

— А что?

— Значит, знакома.

— Так, слышал немного, но почему ты заговорила об этом сейчас?

— Да потому что эту новую марку собирались вместе запустить Жером Тевене, Жиль Мандрен и Эрик Шеврион.

— Кто тебе сказал?

— Неважно. Это значит, что всех троих объединял отнюдь не простой факт, что они были лионскими ресторатором и держали бушоны… Нет, между тремя убитыми существовала более тесная и глубокая связь!

— Ты говорила об этом полиции?

— Нет. У меня не было повода, я же и вообразить не могла, что Шевриона тоже убьют!

— Разумеется.

— А ты… ты знаешь, как его убили? Тем же способом?

— Откуда ты звонишь? — спросил Рамо с легким раздражением в голосе. — Я слышу что-то вроде шума мотора…

— Мы с Пако возвращаемся из Бурк-ан-Бресса.

— Слушай, я в кафе на улице Сен-Жан. Давай здесь и

встретимся, — заключил он, не дожидаясь ответа.

Двадцать последних километров они проехали в могильном молчании. Пако следил за белой линией, бежавшей по мокрому асфальту, а Лора уперлась взглядом в какую-то точку на горизонте. Оба словно оцепенели, ошеломленные новостью. Вблизи кварталов старого Лиона все усложнилось. «Старый очаг» был оцеплен полицией, которая удерживала на расстоянии толпу, столь же любопытную, сколь и встревоженную. Движение стало невозможным, гудели машины, люди горячились, берега Соны сковывала удушающая атмосфера. Лора снова набрала номер Рамо:

— Мне будет трудновато найти тебя в этом столпотворении. Кругом полно народа, улицы перекрыты, все машины пытаются проскочить, просто жуть и…

— Где ты сейчас?

— Перед мостом маршала Жюэна.

— Так, ладно… Скажи Пако, чтобы высадил тебя на набережной, самую малость не доезжая до Дворца правосудия, я тебя найду.

Фотограф с сожалением позволил Лоре выскользнуть из салона и без всякого удовольствия поехал дальше, держа путь к прокату, чтобы вернуть автомобиль.

Едва выйдя из машины, журналистка увидела Жана-Филиппа Рамо, шедшего к ней нервным шагом. Его озабоченный взгляд был опущен к земле.

— Очень мило, что пришел за мной. Здесь атмосфера слишком наэлектризована. У меня впечатление, что все это плохо обернется.

Лионский журналист уловил некоторое беспокойство во взгляде Лоры и нашел, что от этого она стала еще очаровательней.

— Мы постараемся избежать толпы. Мне она и самому не слишком нравится.

Они прошли несколько метров по направлению к полицейскому оцеплению и остановились перед маленькой дверью с железными оковками. Жан-Филипп Рамо толкнул ее.

— Давай за мной!

Темный сводчатый проход вывел их во внутренний двор, окаймленный зданиями эпохи Возрождения. Лора восхитилась галереями с двойными арками, опиравшимися на импозантные опоры в виде трех собранных в пучок колонн. Круглая башня с винтовой лестницей внутри была прорезана взбирающимися вверх арками, в которых затаились тени. Рамо не обратил на нее внимания и свернул во второй проход, ведущий на улицу Труа-

Мари. Взявшись за дверную ручку, он подождал Лору, которая залюбовалась этим местом. Выйдя на свежий воздух, они пробежали несколько метров и заметили в конце улицы полицейский кордон, сдерживавший возбужденную толпу. Гул голосов все ширился и рос, страх стал осязаем. Оба журналиста провалились в чрево другого дома, чей фасад щеголял окнами со множеством нервюр. Входя во двор, Лора остановилась перед башенкой на угловой опоре в виде полусвода и запрокинула голову, любуясь величественной винтовой лестницей, которая словно поднималась до самого неба. Жан-Филипп Рамо положил руку на плечо Лоры:

— Только не говори мне, что ты не знала про *трабули* — сквозные проходы через несколько домов!

— Знала, конечно, — ответила она, не отрывая взгляда от тонко вытесанных из камня арок. — Но я о них знала только понаслышке. Никогда по ним не ходила… Это же великолепно!

— В Лионе полно прекрасных вещей. Вполне достаточно, чтобы ты позволила мне быть твоим проводником.

Телефон журналиста завибрировал. Он проверил полученное эсэмэс, ответил на него и предложил выйти через улицу Сен-Жан, чтобы вернуться в бар, где устроил свой штаб.

— Как ты узнала про «БПБК»?

— Расскажи мне сначала о третьем убийстве, — попросила Лора. — Почерк тот же?

— Похоже, это дело тебя по-настоящему заинтересовало!

— В самом деле. Ну так…

Рамо настоял на абсолютной необходимости хранить в секрете сведения, которые собирался сообщить.

— Почерк действительно похож, но не тот же самый: три удара по затылку вместо одного; жертва задушена с помощью мешка для заморозки, а не мусорного. Руки обмотаны толстой кулинарной нитью, а не связаны веревкой. Правда, касса тоже была обворована, но в этот раз оставили мелочь, ресторанные талоны и чеки.

— С чего бы такие изменения? Может, убийце что-то помешало? Или кто-то нарушил его планы?

— Пока неизвестно… Сейчас как раз собирают свидетельские показания, — пояснил Рамо, держа свой мобильник в руке.

— Думаешь, это может быть чем-то вроде «послания»? Может, этим убийца давал нам что-то понять?

— Не имею ни малейшего представления! Надо просто надеяться, что убийство было совершено тем же преступником, а не каким-нибудь психом, которому пришла охота подражать «знаменитому убийце» ради того, чтобы о нем заговорили в

прессе и дали ему ощущение, будто он существует…

— Бред какой-то!

— Этого нельзя исключать. Ситуация становится неуправляемой. Полиция с ног сбилась, а префекта вот-вот удар хватит. Я даже не смог подобраться поближе к месту преступления…

— А вскрытие Жиля… что-нибудь дало?

— Ничего. Его скоро похоронят, но ждут еще нескольких членов семьи, которые живут за границей.

Рамо проверил свой телефон и с сожалением установил, что новостей нет.

— А теперь, когда я тебе рассказал все, что сам знаю, хочу снова задать свой вопрос: от кого ты услышала историю о новом бренде?

— От одного из убитых.

Похоже, что Жана-Филиппа Рамо этот ответ не удовлетворил.

23

Было невозможно покинуть Лион, не заглянув в «Кафе Федераций». Ив Ривуарон был персонажем, мимо которого пройти было невозможно, и Лора Гренадье в соответствии с ритуалом, который всегда соблюдала, решила провести свой последний лионский вечер в его логове на улице Мажор-Мартен, в двух шагах от городской ратуши. Чтобы репортаж был полным, требовалось, чтобы Пако открыл для себя это святилище «бушонства», пропитался его атмосферой, вкусами и запахами.

Прием был не совсем обычный. Ив порывисто расцеловал Лору, поинтересовался, пришла ли она к нему, чтобы набрать немножко веса, и любезно пересадил какую-то парочку, устроившуюся возле стойки, чтобы гастрономический критик занял их место на самом виду, в точке пересечения всех взглядов. Поскольку Лору трудно было этим смутить, она со смехом отдалась игре и приняла самую торжественную позу.

— Что вам подать, красавица?

— Вы, как обычно, сами решите за меня, и это наверняка будет отличный выбор.

— А для молодого человека?

Пако попросил было меню, но журналистка жестом постаралась намекнуть ему, что выбор стоит предоставить хозяину. Ривуарон уже ушел на кухню, даже не выслушав фотографа. Тем временем официантка принесла им кувшинчик моргона и графин воды.

Лора наполнила бокалы и начала расслабляться. Она провела рукой по волосам, потом слегка поддернула рукава темно-серого кашемирового свитера, который оживляла двойная нитка длинных бус из красного жемчуга и тонких серебряных колец. Фотограф в свою очередь осматривал помещение вплоть до самых крошечных закоулков. Он предполагал поснимать тут своей маленькой карманной «Лейкой», чтобы не нарушать очарование ужина. Ему не хотелось создавать впечатление, будто явился сюда по работе, тем более что ради этого визита он сделал над собой усилие и перебрался из своего вечного наряда автопутешественника в черную, наименее мятую рубашку, какую только смог отыскать среди своего барахла, а также начисто побрился и немного подровнял себе гриву.

Если бы не множество дородных свиней в декоре бушона, если бы не все эти многочисленные предметы во славу свиного племени из фарфора, стекла или дерева, вплоть до туалетов, где два поросенка — кабанчик и свинка — напоминали, что все

заканчивается в канализационной трубе, местечко могло бы показаться романтичным. До Пако дошло наконец, что он в конечном счете счастливчик, поскольку пользуется привилегией делить трапезы с очаровательной, элегантной и живой женщиной, тогда как тому же самому Рамо приходится распускать хвост веером и тратить массу усилий на галантности, чтобы добиться единственного, да и то незадачливого свидания.

Они начали свой пир с ассортимента свиных деликатесов, среди которых была вкуснейшая наполовину свиная, наполовину говяжья колбаса, закуска из нежнейшей чечевицы, окрещенная «икрой квартала Круа-Русс», и селедочный паштет. Потом им подали основные блюда: кассуле со щучьими кнелями под раковым соусом Нантюа для обожавшей все это Лоры, и большую тарелку рубца для Пако, которому — так рассудил Ив Ривуарон — было суждено прийти от этого в восторг. Его выбор был смелым и мог бы показаться провокацией, но, едва мадридец проглотил первый кусочек, это стало для него настоящим откровением. Его опасения моментально улетучились, и он набросился на кушанье в экстазе, слегка ошеломившем его самого, — то было блаженство одновременно возвышенное и исполненное восхищения, которое могло бы приблизить его к великим мистикам Испанской церкви.

— Ну же, опомнись, Пако! Ты что, такого не ел никогда?

— Меня только название немного покоробило… но эта штука — божественно!

Лора подозвала хозяина, и тот незамедлительно явился.

— Я в восторге! — бросил ему фотограф. — Впервые такое ем! Хотя все-таки было рискованно с вашей стороны…

— Алилуйя! Девственник дорвался до потрохов. Я сразу по лицу понял, что ему это понравится!

— У нас туда кладут помидоры, и на вид получается омерзительно… Но тут, честное слово…

— Есть куча способов готовить рубец, некоторые и в самом деле добавляют туда помидоры и вообще чего только не пихают, даже не знаю… Сколько поваров и стран, столько и версий… Но настоящий рубец по-лионски — это то, что лежит у вас в тарелке.

— Сложно его готовить?

Прежде чем ответить, Ривуарон сделал паузу, поправив свой синий галстук, на котором хряк и хрюшка демонстрировали различные позы *Камасутры*.

— Главное — это вымочить рубец — около двух кило — в холодной воде целый день… И не забывайте регулярно менять воду. Затем бланшируйте его и избавьте от лишней жидкости. Тем временем приготовьте хороший овощной бульон с букетом

гарни… Нарезав рубец на тонкие полоски — вот тут внимание, надо иметь хороший нож! — опустите его в бульон на два с половиной часа, это по меньшей мере… Когда рубец хорошо сварился, его снова надо избавить от лишней жидкости.

— Это не слишком сложно, но долго.

— Так ведь из ничего и выйдет ничего, молодой человек! Потом накрошите восемь больших белых луковиц и слегка обжарьте на сковородке с кусочком сливочного масла и струйкой оливкового. Добавьте к этому рубец. Соль, перец, разумеется, все молотое, и хорошенько подрумяньте. А перед самой подачей слегка сбрызните красным уксусом и присыпьте тонко нарезанной плоской петрушкой. Вот, и никакого колдовства!

Конец трапезы был чуть ли не сладострастным. Пирожные с пралине[97] были съедены под веселые детские воспоминания, кувшинчик моргона опустел, а графин с водой был почти нетронут. Пако сделал мало фотографий, но решил, что этого будет достаточно. Перед тем как уйти из ресторана, Лора встала из-за стола, подошла к кассе и попросила счет.

— Мы в конце концов рассердимся! — сказала официантка шутливо, но с раздосадованным видом.

— Я всегда плачу за себя. Не буду же я менять свои маленькие привычки сегодня вечером!

— Да, но в этот раз вы все-таки могли бы побыть нашей гостьей… Это доставило бы нам удовольствие, — попытался настоять Ив Ривуарон, расставляя в ряд бокалы на барной полке.

— Как-нибудь, быть может… А пока поберегите себя и будьте осторожны: я вовсе не хочу увидеть ваш портрет на первых полосах газет. Пока не нашли «бушонного убийцу», не теряйте бдительности, особенно перед закрытием… — Официантка вытащила из-за стойки длинный нож и ухарски махнула им.

— А мы как раз ждем этого ублюдка… Пусть только придет!

Удивленный энергичным вмешательством своей работницы, Ив бросил свою тряпку на стойку, сорвал свисавшую с потолочных балок огромных размеров сухую лионскую колбасу, в которой было больше метра, и проревел, занеся обеими руками эту «палицу» над головой:

— А я прихлопну его этой штуковиной!.. Попомнит у меня, засранец!

24

Полуседые волосы и отяжелевшие от прожитых лет тела — чета американских туристов были первыми клиентами, вошедшими в ресторанный зал «Отеля дез Артист». Их путешествие по Европе предусматривало остановку в Лионе, «городе рядом с Бокюзом», и они не хотели потерять ни крошки. Официантка, закончившая расставлять закуски для континентального завтрака, указала им, где находится горячая вода для чая и термос с кофе.

Мало-помалу зал заполнился, в основном туристами, приехавшими со всех концов Европы, чтобы посетить «столицу обеих Галлий». Со всех сторон слышались «thank you», «Danke», «grazie» или «спасибо».

Лора в свой черед спустилась из своего номера, поглощенная организацией своего последнего рабочего дня в Лионе. В поисках свободного столика она заметила Жана-Филиппа Рамо, который встал и сделал ей знак присоединиться к нему.

— Что ты тут делаешь? — спросила она ошеломленно.

— Ты не рада меня видеть?

— Больше всего я боюсь, чтобы ты опять не объявил мне дурную весть. Неужели еще одно убийство вчера вечером?

— Нет. Во всяком случае, я не в курсе. Я пришел повидаться с тобой, потому что в деле наконец появился след.

Зеленые глаза Лоры округлились.

— Позволь мне взять какой-нибудь еды, и я буду в твоем распоряжении.

Журналистка принялась за яичницу-болтунью с тонкими ломтиками копченого лосося, не переставая внимательно слушать объяснения Рамо.

— Полиция прошлась частым гребнем по каждому закоулку «Старого очага». Как и во всех прочих ресторанах, там обнаружились тысячи отпечатков пальцев. Ничего интересного. Зато теперь сыщики уверены, что Шеврион пытался защищаться. И во время борьбы убийца оставил кое-что.

— Следы ДНК?

— Не совсем. По крайней мере, насколько мне известно… Но я смог организовать кое-какие утечки из криминалистической лаборатории. Не спрашивай меня как, это мои маленькие хитрости…

— Но я у тебя ничего и не спрашиваю!

— Скажем, что это джентльменское соглашение: услуга за услугу… Ребята из лаборатории проработали всю ночь, потому

что на самом верху начинают орать, мол, никто не хочет видеть, как кто-то пугает их избирателей… Короче, результаты появились сегодня очень рано утром, и похоже, что они нашли кровь…

— Шевриона или убийцы? — оборвала его Лора в лихорадочном возбуждении.

— Кровь животного. Кровь, подвергшаяся тепловой обработке… Тушеная или сваренная, если предпочитаешь…

— И какого животного?

— Понятия не имею. А также волокна растительного происхождения и крахмалистые вещества… Больше не знаю. Зато я смог раздобыть одну штуку… Это и в самом деле конфиденциально, обычно я не имею права такое видеть, еще меньше разглашать, но…

Рамо достал из кармана лист бумаги формата А4, развернул его и протянул Лоре:

— На одежде жертвы нашли следы этих специй. Полиция обыскала все шкафы ресторана и детально перепроверила каждое блюдо, подававшееся в «Старом очаге». И похоже, ни одно из них не готовилось с этими ингредиентами. Ты подтверждаешь?

Лора изучила список, потом перечитала его еще раз, внимательно водя указательным пальцем по строчкам.

— Подтверждаю! — заявила она уверенно. — Я хорошо знаю стряпню Шевриона и говорю с полной уверенностью. Полицейским незачем гробить на это часы работы! Но ты поставил крестики перед четырьмя первыми… Что это значит?..

— Это ингредиенты, которых нашли больше всего. Остальные тоже присутствуют, но в гораздо меньших пропорциях. Твое мнение эксперта для меня очень ценно, и я тебе очень благодарен… Так что у нас есть след! — сказал он, доставая свой мобильный телефон.

Он собрался было позвонить, потом заколебался и промямлил в адрес Лоры:

— Мне надо бежать, как ты сама понимаешь. Оставь листок себе… Если у тебя появятся какие-нибудь соображения, звони без колебаний. Я тоже тебе позвоню, как только разузнаю что-то новое… Тебя это по-прежнему интересует?

— Ну конечно!

Уже стоя в пальто, Рамо одним духом проглотил остатки своего кофе, когда Пако спустился из своего номера и вошел в зал, где был приготовлен завтрак. Он увидел, как журналист чмокнул Лору в щеку, пробормотал ей несколько слов и покинул зал, даже не взглянув на него. Фотограф подошел, уселся за Лорин столик на еще теплое после Рамо сиденье и опустил голову, пытаясь скрыть свое разочарование.

25

Отныне погруженный в молчание, ресторанный зал гостиницы насчитывал всего двух клиентов. Сидевший с унылой физиономией Пако разрывал свой круассан с миндалем на маленькие кусочки и глотал их без всякого удовольствия. Напротив него молча сидела Лора, поглощенная изучением списка, который ей дал Жан-Филипп Рамо.

— Не слишком устала? — спросил ее фотограф.

— Нет, все в порядке, спасибо.

— Так ты все-таки смогла отдохнуть, несмотря на беспокойную ночь?

Журналистка достала из сумочки механический карандаш «Критериум» с логотипом гостиницы и нацарапала на списке несколько слов.

— Моя ночь была абсолютно спокойной.

— В таком случае ты должна быть разочарована.

Молодая женщина со вздохом подняла голову.

— Пако, я сделаю вид, будто ничего не слышала. Потому что в настоящий момент есть кое-что поважнее… Ты знаешь, что написано на этом листке?

— Нет, — пробормотал фотограф.

Лора вкратце сообщила ему о последних всплывших подробностях в расследовании.

— Только и всего! — воскликнул Пако. — Полтора десятка специй!

— Совершенно верно. Жан-Филипп пришел сегодня утром, чтобы лично вручить список. Это слишком конфиденциальная информация, чтобы отправлять ее сообщением…

— Так он пришел сегодня утром?

— У меня впечатление, что ты встал не с той ноги! Пойду принесу кофе.

Пока Лора наполняла их чашки, лицо фотографа мало-помалу прояснилось.

— И что дальше? Благодаря этим ингредиентам расследование продвинулось? — спросил он, наконец расслабившись.

— Не исключено. Теперь можно справедливо предположить, что убийца тоже причастен к ресторанному делу. Возможно, конкурент. Но я боюсь, что будет очень непросто его идентифицировать…

— Даже решительно невозможно!

— Это уже не так очевидно. Но появление нового следа,

пожалуй, довольно интересно. Смотри, здесь, например, нашли много имбиря…

— И что?

— Его используют во всевозможных кухнях: японской, китайской, индийской, таиландской… Много в кондитерских изделиях и в куче других кулинарных традиций.

— То есть во всем мире. А что еще нашли?

— Тмин. Сразу вспоминаются блюда из областей вокруг Индийского океана, это первое, что приходит на ум, но на самом деле ты найдешь его не меньше как в Нидерландах с их гаудой, так и в Магрибе с их кускусом. Кроме этого, нашли также немало шафрана…

— Как в испанской паэлье! Я на шафран любовался все мое детство, он был в маленькой баночке над газовой плитой, и я не имел права к нему прикасаться.

— И неудивительно: ведь он стоит целое состояние! В общем, его используют в Центральной Азии, в Индии, в Иране, в арабских странах. Шафран — великолепный продукт! Потом еще обнаружили следы паприки…

— Эту я тоже знаю! Ее в колбасу кладут, в чоризо!

— В самом деле, в Испании ее тоже нередко используют, — подтвердила Лора. — Добавляют в *ломо*[98], в соус *эскабече* к мидиям[99]… Но знаешь ли ты, это также один из ингредиентов венгерского *гуляша*?

— Никогда не ел, но мне одно только название аппетит отбивает.

— Ты не прав: как только вернемся в Париж, я дам тебе один хороший адрес…

— Что там еще в твоем коктейле?

— Мускатный орех. Его добавляют в соус бешамель, в *гратен по-дофинуазски*, в *киш-лорен*, это такой лотарингский пирог… Так что это тоже довольно распространенная, если не обычная пряность. Похоже, что она есть даже в составе газированных напитков на основе колы.

— В общем, теперь тебе надо догадаться, кто использует все эти ингредиенты вместе… Ничего себе головоломка!

— Ты все правильно понял. Но чтобы еще больше все усложнить, у меня нет ничего точного насчет пропорций… Видишь ли, гвоздику используют в разных количествах для изготовления пряников, *пот-о-фё*[100], *шукрута*[101], карри, бисквитов или же некоторых африканских блюд…

— Или от зубной боли! Моя бабушка заставляла меня ее жевать…

— Погоди-ка, — сказала Лора, снова берясь за свой

механический карандаш, чтобы нарисовать стрелку вверху листка. — То, что ты сказал, не так уж глупо… Многие пряности могут также использоваться в медицине… Во всяком случае, насчет этих четырех я совершенно уверена! Если только…

Держа карандаш в руке, она перевернула листок и расчертила его на шесть колонок. Пако смог прочитать вверх ногами только три первых названия: «тмин», «имбирь» и «шафран». Остальные ингредиенты журналистка распределила в трех последних столбцах, сверяя написанное со списком на обороте. Она перебрала все возможные комбинации, перечеркнула две графы, потом третью, перекраивала их и заново соединяла разные ингредиенты, пока не сочла сочетание подходящим. Для очистки совести повторила операцию несколько раз.

— Что «если только»?.. — спросил фотограф, теряя терпение.

Лора ошеломленно уставилась на него:

— Давай за мной!

26

Лора забежала в первый же попавшийся на ее пути книжный магазин, чтобы купить там опубликованный издательством «Ла Тайяндери» путеводитель, в котором были представлены «200 проходных дворов и трабулей между улицами Лиона». Название книги вполне ясно отражало ее содержание: это был подробнейший справочник по более-менее тайным городским проходам. А поскольку он был снабжен фотографиями, планами, комментариями и примечаниями к тексту, с его помощью можно было довольно легко ориентироваться.

С книгой в одной руке, с картой старого города в другой журналистка решительным шагом устремилась на пешеходный мост Дворца правосудия. Пако еле поспевал за ней: у него был обеспокоенный вид, он запыхался, лицо заливал пот. Наконец, когда фотограф взмолился идти помедленнее, она согласилась сбавить темп и дала ему отдышаться. А заодно воспользовалась временной передышкой, чтобы вкратце разъяснить ему, что такое *трабули,* эти сквозные внутридомовые проходы, которые составляют необычное очарование Лиона, продырявленного еще во времена Возрождения из экономии места и ради удобства, когда ткачи квартала Круа-Русс перетаскивали свои рулоны шелка от одного дома к другому. Пако задал много вопросов, особенно когда узнал, как их использовали во время Второй мировой войны. Немцам порой казалось, что сходят с ума в этом безнадежно запутанном лабиринте, поскольку бойцы Сопротивления часто пользовались трабулями как кратчайшими путями, местами встреч и почтовыми ящиками.

Перебравшись на правый берег, журналистка и фотограф пошли по набережной и остановились у дома № 10, рядом с ливанским рестораном «Голубой кедр» и магазином струнных инструментов «Бош и Пик».

— У тебя в мобильном есть функция хронометра? — спросила Лора.

— Да.

— Умеешь ею пользоваться?

— Разумеется!

Пако достал свой телефон и вывел на экран часовой циферблат со стилизованной красной кнопкой.

— Порядок, я готов!

— В таком случае я пойду впереди и буду открывать двери, а тебе останется только засекать время прохода.

– ¡*Adelante!* Давай, можешь двигать!

Пробег был быстрым: сначала по длинному коридору, мощенному грубой керамической плиткой, затем поворот налево, через пятнадцать метров подъем по каменной лестнице в десять ступеней, сделать несколько шагов по вестибюлю, спуститься по следующим ступеням и нырнуть в новый коридор, ведущий прямо к Правительственной площади.

— Стоп! Сколько?

— Тридцать две секунды!

— Идем через площадь, переходим на другую сторону улицы и останавливаемся у следующей двери.

Она направилась быстрым шагом к дому № 10 по улице Сен-Жан и остановились прямо перед тяжелой дверью из лакированного дерева рядом с бушоном, называвшимся «Свечи».

— Сколько?

— Тринадцать секунд!

— Отлично. Повторяем операцию с проходом через этот дом.

Пако по-прежнему держал телефон в руке. Сосредоточившись, он проследовал за Лорой по длинному темному коридору с небольшим разрывом посредине прямо до площади Пти-Коллеж, расположенной между Бычьей улицей и улицей Гадань.

— Стоп!.. Сколько?

— Двадцать одна секунда!

— Теперь, если все сложить, сколько это будет?

Фотограф недоверчиво воззрился на нее.

— Да помоги же мне, Пако! В устном счете я полный ноль!

— Ладно, это просто: тридцать два плюс тридцать плюс двадцать один равно шестидесяти шести секундам. То есть минута и шесть секунд.

Лора приложила указательный палец к своим сжатым губам. На лбу появилась озабоченная складка, веки были почти закрыты.

— Проделаем тот же путь в обратную сторону, — решила она и взялась за латунную ручку двери, уже готовая пойти.

— Ты уверена?

— Абсолютно! Но на этот раз не будем останавливаться на площади… а пойдем без остановки до самой набережной.

Обратный путь занял минуту и две секунды.

— Это нормально, Пако. Мы его уже проделали один раз, так что шли уверенней. Нам это было незаметно, но может составить существенную разницу… Это самое важное… Я уверена, что тот, кто хорошо или очень хорошо знает дорогу, может пройти меньше чем за минуту!

— Да, это вполне осуществимо… А теперь ты мне объяснишь?

— Я хочу проверить еще один вариант. Чтобы попасть в то же

самое место, не пользуясь трабулями, придется обойти квартал и дойти до Музея Гадань… Я нашла на плане более короткий путь… Мы пойдем в довольно бодром темпе, а ты захронометрируешь.

Не мешкая, они двинулись по набережной до улицы Бален, где вышли на площадь того же названия, потом свернули направо, на улицу Сен-Жан, по которой сделали буквально несколько шагов, чтобы сразу же свернуть налево, на Малую улицу Трамассак. И в итоге добрались до площади Пти-Коллеж за две минуты.

— Точно? — удивилась Лора.

— Две минуты и три секунды, не будешь же ты придираться к мелочам!

— Ладно, скажем, что это занимает примерно две минуты, если воспользоваться обычным путем, но при этом почти бежать, — согласилась журналистка, необычайно взволнованная собственным выводом.

— Так теперь ты мне объяснишь?

— Пускай будет даже в два раза больше. Четыре минуты вместо двух… Не сердись на меня, Пако, но, если я тебе скажу, зачем мы делали все это, ты решишь, что я спятила!

27

Через равные промежутки времени монотонный мужской голос с женскими интонациями бубнил в громкоговоритель вагона № 2: *«Мы напоминаем, что бар нашего поезда предлагает вам широкий выбор продуктов… Готовые горячие блюда, горячие бутерброды с сыром и ветчиной, ризотто, разнообразные сандвичи, салаты, сочетающие в себе удовольствие и равновесие, десерты… а также богатый ассортимент горячих и прохладительных напитков!»*

— Большое спасибо, Пако. Это мило. А что ты взял себе? Предполагаю, что рубца у них не оказалось?

— Нет, к несчастью! Пришлось удовлетвориться сандвичем в целлофане, — сообщил он, жуя два ломтя дряблого и сырого бескоркового хлеба с неопределенной прослойкой между ними.

Журналистка с сочувствием посмотрела, как он работает челюстями, и подождала, когда он с трудом проглотит кусок, чтобы завязать разговор.

— Пако, мне жаль насчет задержки, но я торопилась как могла… Боялась опоздать на поезд и хотела тебя предупредить… Но, честно говоря, я не думала, что все это затянется так надолго…

— По-моему, для прощания это было довольно быстро и даже довольно прохладно… Во всяком случае, то, что я смог увидеть. Однако нет ничего романтичнее вокзального перрона…

— Придется тебе кое-что объяснить. Я с самого утра беспрестанно думала. Прикидывала и так, и этак, перебирала все возможности и пришла к довольно мерзким выводам… Скорее к подозрениям, которые никак не идут у меня из головы. Может, я ошибаюсь. Впрочем, даже надеюсь на это. Но я не могла уехать из города, не поговорив об этом с Жаном-Филиппом. Поскольку он следит за расследованием этого дела, я подумала, что надо непременно ему сказать, куда меня завели мои умозаключения…

— Это… очень профессионально с твоей стороны! — сыронизировал Пако. — И до чего же ты додумалась?

— Я затеяла игру на сообразительность, а началось все за завтраком, когда мы вместе изучали список специй.

— И что дальше?

— Сначала мне было трудно признать свои выводы, но постепенно они превратились в очевидность, и этот след… эти специи привели меня к Сесиль.

— К сестре Тевене?

Фотограф, не сумев скрыть потрясения, выбросил остатки

своего сандвича в узкий металлический контейнер для мусора у своих ног.

— Погоди, не могу поверить… Мы точно говорим о Сесиль, у которой ужинали и смотрели футбольный матч?

Фотограф сделал глоток минеральной воды, чтобы утолить жажду и заодно смыть вкус рассола у себя во рту. Ветчина плохого качества, корнишон, в котором слишком много уксуса, накрахмаленный лист салата, майонез, напичканный ГМО, и все это между двумя ломтями полистирена: он уже сожалел, что попался на аппетитное фото, красовавшееся на буклете вагона-бара.

— Вот именно! Сегодня утром ты сказал кое-что, и это вывело меня на верный путь… Ты упомянул «коктейль». И тогда я взглянула на список специй под другим углом зрения. Ведь некоторые из них были помечены крестиками, что означало гораздо большее количество по сравнению с остальными. Значит, все дело было в пропорциях… И тут меня осенило. Сама не знаю, почему эта идея не пришла мне в голову раньше, ведь это же совершенно очевидно: такому типу смеси соответствует только *рас эль ханут*[102]. По крайней мере тот, что продается в больших супермаркетах… Ведь есть же еще карри, другой набор специй… И вот тут я вспомнила о тажине Сесиль… В нем тоже, несомненно, присутствовали имбирь, тмин и шафран.

Пако был впечатлен, но оставался скептичным.

— Дедукция хорошая, но пока малость слабовато. Это не доказывает, что Сесиль и есть тот самый серийный убийца!

— Ты прав… Но научная полиция обнаружила и кое-какие добавочные элементы, следы пищевого крахмала, например. Однако среди овощей в тажине был…

— … картофель, — сказал Пако, вспоминая свой ужин.

— Точно! И еще нашлись растительные волокна. Думаю, они могли быть от кабачков или моркови… Да к тому же кровь животного происхождения…

— Ягненок!

— Все это было на одежде жертвы… Как и на брюках Сесиль после твоего идиотского выступления… когда ты решил изобразить из себя официанта.

Пако вспомнил сцену на кухне, свой преувеличенный энтузиазм, подогретый перспективой посмотреть матч, и сильное чувство стыда после инцидента, мрачный взгляд Сесиль, который он приписал приступу гнева или по меньшей мере разочарованию, поскольку ему удалось вышибить из ее рук фарфоровое блюдо, а она им наверняка дорожила.

— Значит, по-твоему, остатки соуса на брюках Сесиль

испачкали одежду Шевриона, когда она его… убивала? Возможно, он отбивался…

— Возможно.

Пако все еще не был убежден и принялся за печенье в пакете, предложив его и Лоре. Та вежливо отказалась, сказав, что ей довольно чая.

— Я понимаю твои выводы насчет специй, но кое-что в твоей истории не клеится: Сесиль весь вечер провела с нами. Не могла же она быть в двух местах одновременно.

— Разумеется, ты прав, но тут есть одна деталь, которая меня насторожила. Ты не заметил ничего любопытного в ее десерте?

— Он был превосходен.

— Он был хорош, но она его отчасти подпортила: бисквитный слой из бельгийского коричного печенья оказался дряблым и влажным…

Поскольку на лице Пако явственно читалось непонимание, Лора уточнила свою мысль:

— Так не должно было получиться! Это может означать только одно: бисквит пропитывался кофейным муссом в течение нескольких часов.

— Я по-прежнему не понимаю, что это меняет.

— Вспомни: Сесиль попросила нас оставить ее в покое минут на пятнадцать, чтобы приготовить десерт. Именно в тот момент она должна была вынуть мусс из холодильника, наполнить им шоколадные полушария и положить туда пластинку коричного печенья…

— Думаешь, она этого не сделала?

— Я уверена в одном: учитывая состояние бисквита, который вообще-то должен оставаться хрустящим, десерт был полностью приготовлен еще *до того*, как мы сели за стол. Таким образом возникает вопрос: а чем же занималась Сесиль в течение этих пятнадцати минут?

Фотограф посмотрел, как Лора пьет свой холодный чай, нервно поднеся пластиковый стаканчик к своим губам. Заключения, к которым она пришла, явно были для нее мучительны.

— Но четверть часа — все-таки маловато, — заметил он.

— Если только…

— … если только не воспользоваться кратчайшим путем! Так ты ради этого заставила меня хронометрировать проход через трабули?

— Мне это пришло в голову благодаря Жану-Филиппу. Помнишь, я с ним встретилась, когда мы вернулись из Бурк-ан-Бресса?

— Прекрасно помню.

— Я тогда удивилась, что он так быстро примчался с улицы Сен-Жан, и поняла, как ему это удалось, только после того как мы вместе прошли по двум трабулям. Заглянув в путеводитель, я нашла ближайший трабуль от дома, где живет Сесиль. Благодаря ему она могла значительно срезать себе путь и вполне успевала незаметно ускользнуть из кухни, убить Шевриона, вернуться и подать нам десерт…

— …как мне помнится, распевая со слезами на глазах гимн в честь Жуниньо… Но, честно говоря, я не верю в твою гипотезу. Нельзя же подозревать Сесиль только потому, что она приготовила тажин с *рас эль ханутом*… И к тому же два первых убийства она совершить не могла: в вечер смерти ее брата они с мужем были у друзей, а на следующий день, когда убили Мандрена, оба были в Опере, сидели в своих креслах как пригвожденные часа три-четыре… Не сходится! А что на это сказал твой Рамо?

— Он это записал, потом посоветовал пойти в полицию и все рассказать, но я не смогла решиться… Заподозрить подругу, да еще и донести на нее — это выше моих сил… Жан-Филипп не стал настаивать, он понял ситуацию, хотя и сам не знал, что было бы лучше…

— А… выходит, своего мнения у него нет?

— Нет… Он сказал всего лишь, что волнение мне к лицу.

28

Подборка материалов о лионских бушонах удовлетворяла абсолютно всем требованиям Лоры Гренадье. Она пробежала глазами макет, придирчиво присматриваясь к малейшим деталям, оценивая общее равновесие композиции, верность глаза Пако и безупречное качество его снимков, не забывая и об оригинальности «фриза портретов», придуманного Дафной, ответственным секретарем редакции, которая, стоя рядом с ее столом, следила взглядом за чередой пролистываемых страниц. Уже проверив каждый пункт макета вплоть до запятой (с маниакальностью, из-за которой иногда впору было усомниться в ее психологическом равновесии), Дафна без тревоги ожидала одобрения документа.

— О'кей, готово к печати, — одобрила Лора. — Можно отправлять. И браво! Сработано просто супер.

— Я тоже нахожу его неплохим, — сыронизировала Дафна, неизменно сдержанная, когда ее хвалили.

— Нам остается еще четыре дня, чтобы все отшлифовать. Можно сказать, поспели раньше срока!

— Особенно если ты вручишь мне редакционную статью до конца недели!

Лора стоически стерпела шпильку, которая была вполне оправданной, поскольку она неоднократно сдавала свою страничку текста в последнюю минуту.

— Завтра же засяду за нее, обещаю.

— Ладно, не парься! Кроме этого, я послала тебе по электронной почте очень хорошую статью от одного нашего внештатника, который провел большое исследование нормандских фермерских сидров. Он должен был прислать нам ее раньше, но хотел проверить некоторые моменты… Ты сама мне скажешь, что мы с ней будем делать…

— Держи ее под рукой… Я как раз подумывала, не съездить ли в Кальвадос насчет следующего номера. Так что эта статья очень кстати.

Дафна покинула кабинет, оставив Лору проверять и разбирать сообщения в почтовом ящике, а та заметила среди них послание, которого не ожидала:

> Дорогая Лора,
>
> Не смог не сохранить для тебя мою статью о «нашем деле». Без твоей помощи расследование все еще топталось бы на месте, и долго. Но не забывай, что за

тобой должок: второй ужин у Матушки Бразье. Так что позвони мне, как только снова окажешься в Лионе.

Целую тебя

Ж.-Ф.

29

«БУШОННОЕ ДЕЛО»

Конец карьеры серийного убийцы

Жан-Филипп Рамо

Детективы судебной полиции совсем недавно обнаружили, что человека, который разыскивался за убийства Жерома Тевене, Жиля Мандрена и Эрика Шевриона, никогда не существовало. На самом деле за этим фасадом скрывались целых три душегуба, три душителя, а точнее — три душительницы.

Вероника Лафаржо, урожденная Мандрен, прежде была обычной домохозяйкой и матерью. Соседи хвалили ее за хорошее воспитание, которое она дала своим детям, и за помощь, которую она время от времени оказывала своему мужу в скобяной лавке, где вела бухгалтерию.

Натали Шеврион, которую называли социальным работником с большим сердцем, делила спокойную жизнь со своим сожителем, техником на нефтехимическом предприятии в Вилюрбане, и их общей дочерью, пятнадцатилетней лицеисткой без проблем.

Что касается Сесиль Франжье, урожденной Тевене, то она и ее муж добились процветания, превратив пришедшее в упадок семейное производство ножей на улице Гренетт в магазин, посвященный искусству сервировки стола, который считается специалистами превосходным заведением.

Три женщины, на первый взгляд вполне заурядные и не привлекающие к себе особого внимания, считали сами себя отмеченными печатью одной и той же несправедливой судьбы: а именно — видеть, что их братьям достались семейные рестораны, созданные десятки лет назад настоящими лионскими «Матушками». Всех трех отстранили от наследования по причинам, которые они между собой считали *мачистскими*, а потому стали раздувать свою обиду, а потом и ненависть, из-за которой со временем их глазам представилось единственно

возможное решение: восстановить справедливость и взять в собственные руки бразды управления заветными бушонами. Даже если ради заветной цели потребуется запятнать эти руки кровью.

Смертельный рецепт

Чтобы избежать любых подозрений, ими был разработан макиавеллиевский план: они решили убить своих ненавистных братьев в относительно небольшой промежуток времени и обставить все так, чтобы эти три преступления сочли делом рук серийного убийцы. Оставалось только придумать способ, который не потребовал бы многих физических сил и был бы сразу всеми воспринят как характерный почерк именно этого преступника. И вот как было решено действовать: под предлогом, что некий друг забыл шарф или перчатки, проникнуть в ресторан перед самым закрытием, когда работники уже ушли, а хозяин подсчитывает выручку, ударить его сзади по голове скалкой, связать веревкой, натянуть ему на голову мусорный мешок, завязать вокруг шеи и инсценировать кражу.

Тем не менее оставалась одна трудность: ведь им предстояло убить единокровных братьев, людей, вместе с которыми они выросли. И тут сестры по преступлению снова дали доказательство своей изобретательности: пусть каждая убьет брата другой. Веронике Лафаржо-Мандрен предстояло начать серию, задушив Жерома Тевене, Натали Шеврион должна была ее продолжить, убив Жиля Мандрена, а Сесиль Франжье-Тевене — завершить патологическую игру, прикончив Эрика Шевриона. К тому же у этих преступлений «по доверенности» было еще одно преимущество: они позволяли сестре каждой жертвы обзавестись несокрушимым алиби на вечер убийства, ведь сама она его не совершала. И действительно, предпринятое полицией расследование очень быстро сняло все подозрения с ближайших родственников, присутствие которых вне места преступления всякий раз подтверждалось многими свидетелями.

Лишний ингредиент

Все шло по плану, как и предполагалось, до тех пор, пока Сесиль Франжье не допустила роковую ошибку. Она отправилась в «Старый очаг» в брюках, которые были только что запачканы соусом, содержавшим различные специи, ни одной из которых не имелось на кухне ресторана.

Во время допроса Сесиль Франжье заявила, что после второго убийства хотела дать задний ход. Столкновение со смертью и реальным полицейским расследованием поколебало ее решимость. Тем не менее она подверглась давлению сообщниц, которые, исполнив свою часть работы, требовали, чтобы она довела дело до конца. Эти страхи и волнения вынудили Сесиль Франжье удвоить осторожность и как можно тщательнее подготовить свой переход к действию. Выбор вечера, когда транслировали матч в честь Жуниньо, уверенность, что хозяин «Старого очага» подобно многим другим рестораторам закроет свое заведение в половине одиннадцатого, чтобы не пропустить первый удар по мячу, назначенный на одиннадцать часов, существование рядом с ее домом подходящих трабулей — все это позволяло обзавестись надежным алиби.

Пригласив гостей на ужин, ей оставалось только выставить предлогом необходимость уединиться в кухне на пятнадцать минут, якобы для приготовления десерта (который на самом деле уже несколько часов как был готов), и за это время поставить финальную точку в кровавом сценарии, придуманном внучками лионских «Матушек».

Когда полицейские спросили Сесиль Франжье, что побудило ее внести изменения в способ убийства, она объяснила, что была взвинчена от одной только мысли, что должна совершить убийство, притом в далеко не обычных обстоятельствах. К тому же, будучи выведенной из себя оплошностью одного из гостей, который разбил блюдо, доставшееся ей от другой бабушки, она окончательно потеряла самообладание. И, отправляясь тайком в «Старый очаг», взялась за веревку и пластиковый мешок, которые приготовила для умерщвления Эрика Шевриона, забыв надеть перчатки. Побоявшись воспользоваться этими аксессуарами, на которых наверняка остались следы ее ДНК, она схватила первое, что подвернулось ей под руку: толстую кулинарную нить и пакет для заморозки.

В конечном счете, если бы не эта мелочь, ужасное преступление никогда не было бы раскрыто. Так что здесь будет вполне уместно упомянуть о решительной помощи нашей коллеги Лоры Гренадье, талантливого главного редактора журнала «Гастрономические радости», чья компетентность и в буквальном смысле тонкий вкус позволили следователям добраться до преступниц. Поэтому мы пользуемся этими строчками, чтобы порекомендовать вам чтение декабрьского номера этого великолепного гастрономического издания, который посвящен лионским бушонам и воздает справедливую и проникновенную дань уважения трем безвременно ушедшим

внукам наших дорогих «Матушек».

notes

Примечания

1

Французский журналист, литератор, юморист, гурман и гастрономический критик, прозванный еще при жизни принцем гастрономов.

2

Crème fraîche (*фр.*) — дословно «свежие сливки» — французский молочный продукт, напоминающий сметану, но без выраженной кислинки.

З

Западная часть исторической области Перигор, который кроме Черного делится еще на Зеленый, Белый и Пурпурный.

4

Bath Buns (*англ.*) — круглые сладкие булочки из сдобного теста, посыпанные сахаром, иногда с добавлением изюма, цукатов и т. д.

5

Это была протестантка-француженка (гугенотка), которая из-за гонений на родине в 1680 году перебралась в английский город Бат и стала работать в пекарне. Ее французское имя Соланж Люийон (Solange Luyon) англичане выговорить не могли и стали звать ее на свой лад — Салли Ланн (Sally Lunn). Именно она ввела в обиход курортников сдобные булочки по собственному рецепту. Чайный дом, названный ее именем, — одна из старейших построек в Бате.

6

Разновидность паштета.

7

Sabronade [*окситанск. sobronado* или *sogronado*] — рагу из белой фасоли, нарезанных помидоров, сала с чесноком и колбасы, утиного конфи или фрикаделек. Перед подачей на дно тарелки кладется ломтик натертого чесноком хлеба.

8

Renault-Juvaquatre выпускался с 30-х по 60-е годы XX века.

9

Крепкое испанское ругательство.

10

Слово *бюэ* здесь употреблено, чтобы подчеркнуть еще большую, чем у мусса, воздушность: mousse по-французски — пена, buée — осевший пар.

11

Японское название продукта из съедобных водорослей, которые измельчают, высушивают на сетке, а затем используют для заворачивания в него кусочков разных кушаний.

12

Кухня, основанная на употреблении свежайших и наилучших продуктов, как правило, с рынка или от прямых поставщиков.

13

На Юго-Западе Франции так называется укрепленный средневековый городок или деревня.

14

Средневековая монахиня (1098–1179), настоятельница бенедиктинского монастыря Рупертсберг, автор мистических книг-видений, которые сама же иллюстрировала, духовных стихов, музыки и песнопений, трудов по медицине, ботанике и минералогии, а также изобретательница искусственного языка lingua ignota; в 2012 году канонизирована католической церковью.

15

Разновидность полбы, называвшаяся в древние времена «хлебом галлов».

16

Соус на основе сока из птичьих потрохов, голов, лапок и т. п.

17

Блюдо из артишока, сердцевина которого заменяется фаршем с грибами и луком.

18

По-русски это конский каштан.

19

Суп-пюре.

20

Как это сказать? (*исп.*)

21

В данном случае это Boletus edulis; но во Франции не всегда понятно, о каких именно грибах идет речь, поскольку, кроме собственно белых грибов, cèpes *(фр.),* которых там насчитывается несколько разновидностей, в эту категорию в разных регионах включают порой подосиновики, подберезовики и другие губчатые грибы, называемые у нас благородными.

22

Так в древности галлы называли Перигё.

23

Перечная приправа.

24

Восточное изделие из пресного теста, напоминающее нитеобразные спагетти или вермишель.

25

Тестикулы (*исп.*).

26

Фаль (phal) по-бангалорски — карри из курицы, говядины или баранины с очень острыми приправами — изобретение индийских поваров Лондона; в самой Индии и даже в Бангалоре это блюдо совершенно неизвестно.

27

Пажитник сенной.

28

Смесь специй.

29

Гхи или ги (ghee) — очищенное топленое масло.

30

Главный герой романа французского писателя Эжена Ле Руа «Жаку Крокан».

31

Твою мать! (*исп.*)

Перевод Ю. Ф. Шульца.

33

Французский философ конца XVIII — начала XIX века, кулинар, юрист, экономист, политический деятель, музыкант и автор знаменитого сочинения «Физиология вкуса».

Обычно во французских меню часть блюд указывается комплексно, как в приведенном выше примере: закуски (одна-две на выбор), основное блюдо (одно-два на выбор), десерт (один-два на выбор). Воспользоваться этим предложением — значит заказать «*по меню»;* остальные блюда, не вошедшие в этот список, заказываются отдельно, и, если клиент, руководствуясь собственным желанием и вкусом, выбирает их, это называется заказом «*по карте*» (*à la carte*) и обходится дороже.

35

Один из сортов вина божоле.

То есть о кухне, основанной на приготовлении пищи в *воке* — традиционной китайской сковороде с круглым выпуклым дном, плавно переходящим в стенки.

37

Основное значение слова «bouchon» — пробка, затычка, пыж, пучок соломы и т. п., но в Лионе обозначает традиционный ресторан, наследник былых харчевен и трактиров.

38

Закуска из творожного сыра с добавлением оливкового масла, разных сортов лука, зелени, пряных трав и уксуса.

39

Распространенное блюдо испанской кухни, нечто среднее между густым супом и рагу из фасоли или нута с овощами, мясом и копченостями и т. д. Почти в каждой области Испании имеется свой рецепт косидо, однако наиболее известен мадридский вариант — cocido madrileño.

Весьма популярные в Испании бутерброды с разнообразными начинками: с яичницей-тортильей, с хамоном, чоризо, с сыром манчего, с тунцом, кальмаром, анчоусами и т. д.

41

Дословно «Слияние» (Confluence) — это действительно место слияния протекающих через Лион Роны и Соны.

42

Крепкое испанское ругательство.

43

Разновидность шкварок, которые подаются вместе с колбасными изделиями как закуска.

44

Специальная колбаса для жарки или тушения, напоминающая купаты.

45

Разновидность паштета.

46

Афро-карибский танцевальный стиль, зародившийся в Тринидаде и Тобаго.

Твою мать! (*исп.*)

48

В коммерции термин «les arts de la table» употребляется для обозначения таких товаров, как столовая посуда, тарелки, бокалы, столовые приборы, салфетки и скатерти, подсвечники, стекло, столовое серебро, хрусталь, фарфор и т. п., а также часть кухонной утвари. Но в более широком смысле это «искусство застолья», которое включает в себя все, с ним связанное: знание гастрономии, умение подать на стол и сервировать его, разбираться в винах, умение достойно вести себя за столом, занимать сотрапезников приятной беседой и т. д.

49

Рыбное жаркое с луковым соусом.

50

Разновидность фруктового пирога.

51

Разновидность шоколадного пирожного с мягкой, почти текучей сердцевиной.

52

Плоская сосиска в рубежной пленке.

53

Круглый витраж.

54

Стеклянный прозрачный стаканчик обычно цилиндрической формы — их используют для подачи закусок, салатов и даже супов; ингредиенты в них, как правило, располагаются слоями.

55

Суп-пюре.

56

Мясное или рыбное рагу с рисом.

57

Сорт вина божоле.

58

Лионский сыр из коровьего молока.

59

В оригинале очень характерное и распространенное словцо лионского диалекта — *le gone*: мальчишка, уличный сорванец, шкет, шпана, просто молодой человек, «блатной», уголовник и, наконец, это фамильярное обозначение любого мужчины независимо от его возраста.

60

Основанная в 1890 г. ассоциация, имевшая своей целью развитие велотуризма во Франции. Просуществовала почти сто лет, до 1983 г.

61

Морис Эдмон Сайян, псевдоним Кюрнонски (Curnonsky) — французский журналист, литератор, юморист, гурман и гастрономический критик, прозванный еще при жизни принцем гастрономов.

62

Один из старейших французских закрытых гастрономических клубов, основанный в 1912 г. журналистом-кулинаром Луи Форестом; до создания Морисом Эдмоном Сайяном (Кюрнонски) Гастрономической академии фактически играл роль научно-кулинарной ассоциации: издавал кулинарные справочники и т. д., а также присваивал премии за лучшие произведения в области гастрономической и кулинарной литературы. Как следует из названия, число членов клуба всегда равняется ста. Они встречаются каждый четверг с 12.30 до 14.30, обычно в ресторане «Максим» на улице Руайяль в Париже.

63

Традиционное эльзасское блюдо — тушеная кислая капуста с картофелем, ветчиной, колбасными изделиями и т. п.

Соус с зеленью, чесноком, уксусом и яйцами.

65

Кусочки сала.

Подсушенные или поджаренные ломтики хлеба.

67

Уксус, яичный желток и травы.

68

Poularde demi-deuil — пулярка в белом соусе с черными трюфелями.

69

Соус со взбитыми сливками.

70

Соус из панцирей ракообразных, которые обжаривают в оливковом масле вместе с мелко нарезанными луком и морковью, потом доливают белое вино и воду, варят 20 минут, процеживают, а в получившийся бульон добавляют сливки и немного сливочного масла.

71

Бургундское вино из винодельческой области Кот-де-Нюи; согласно региональной системе классификации виноградников *премье крю* (крю — обозначение отдельного виноградника) — очень высокий уровень, *гран крю* — высший.

72

Выдающийся для вина год.

73

Урожай виноградника.

74

Доменом в Бургундии называется винодельческое имение.

75

Элитарное государственное учреждение в сфере высшего послевузовского образования в подчинении премьер-министра Франции, созданное в 1945 г. генералом Де Голлем, чтобы «демократизировать» доступ к высшим должностям государственного аппарата.

76

Известный писатель, автор детективных романов в стиле гиньоль, создатель образа комиссара Сан Антонио, чье имя в конце концов стало его литературным псевдонимом.

77

Мадридская тусовка, стихийное движение, пропагандировавшее полную свободу, возникло в молодежной среде после падения франкистского режима; название происходит от испанского жаргонного выражения *hacer una movida*, примерно означавшее «сделать ходку», то есть выбраться из центра города за наркотиками.

78

Одно из первых шоссе в системе нумерованных автомагистралей США, которое также известно как «Главная улица Америки», «Мать Дорог». Изначально шоссе начиналось в Чикаго, Иллинойс, проходя через штаты Миссури, Канзас, Оклахома, Техас, Нью-Мексико, Аризона, и заканчивалось в Лос-Анджелесе, Калифорния, охватывая в общей сложности 3940 километров. Трасса 66 занимает важнейшее место в мифологии США, с ее описания, например, начинается роман Джона Стейнбека «Гроздья гнева»: *«Федеральная дорога 66… это главная трасса, это путь беглецов…»*.

79

Мангольд.

80

Холмистая местность в департаменте Изер, отличается довольно суровым климатом и бедной почвой.

81

Винодельческий район вокруг города Божё.

82

Винодельческий район в долине Роны.

83

Сорт устриц.

84

Название мелкого моллюска.

85

Десерт из винных ягод, изюма, орехов и миндаля, который называют также «четверо нищих» (*les quatre mendiants*).

86

Своеобразный символ района Круа-Русс, серо-белая каменная глыба ледникового периода, найденная в 1890 году во время работ по прокладке канатной дороги. Стоит рядом со станцией метро на эспланаде, откуда открывается вид на весь город.

87

Испанский козелец, козлобородник.

88

Слоеный пирог или торт.

Дольки белых гребешков переложены дольками черных трюфелей; впрочем, возможны и другие варианты — с чернилами каракатицы, например, с черным и белым рисом и т. д.

90

Испанская колбаса с красным перцем.

91

Лионская гастрономическая традиция, пошедшая от ткачей былых времен, когда в ресторанах утром подаются блюда в основном из свиной требухи в сопровождении кувшинчика божоле; однако здесь это слово употреблено в уничижительном смысле: забегаловка, «обжорка». Слово образовано от *mâchonner* — жевать.

Номер один (*англ.*).

93

Тажин (кабильск. *Tağin*) — североафриканское блюдо: тушенное с овощами мясо; называется так же, как и посуда с конической крышкой, в которой оно готовится.

94

Одна из группировок лионских болельщиков — *les Bad Gones* (*фр.*).

95

Пряное хрустящее печенье, которое готовят преимущественно в Бельгии и Нидерландах.

96

Фамилия Deloiseau по-французски звучит так же, как «de l’oiseau», то есть «птичий».

97

Поджаренный и обсахаренный миндаль.

98

Испанский мясной деликатес, сыровяленый карбонат. Несколько дней его выдерживают при температуре около двух градусов, после чего на три дня оставляют в маринаде из смеси соли, красного перца и других специй и приправ, затем вялят в специализированных сушилках в течение четырех-пяти месяцев.

99

Соус из уксуса, масла, вина и пряностей.

100

Буквально «горшок на огне» — одно из самых известных и популярных горячих блюд традиционной французской кухни. Представляет собой практически два блюда в одном: мясной бульон и сваренную в нем говядину с овощами и приправами.

101

Кислая капуста по-эльзасски.

102

Дословно в переводе с арабского означает «хозяин лавки» — сложная смесь специй, в которую может входить до 50 различных ингредиентов; широко используется в странах Магриба (Марокко, Алжир, Тунис и др.) при приготовлении супов и рагу.